

# BATATAS GRATINADAS COM LINGUIÇA

## INGREDIENTES

12 batatas médias  
6 colheres de sopa de azeite de oliva  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
2 latas de creme de leite (sem soro)  
300 g de queijo ralado para pizza  
50 g de queijo parmesão ralado  
400 g de linguiça picante  
orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e reserve.

Pique a cebola e o alho bem miudinho e frite no azeite com uma colher de sopa de orégano e a linguiça.

Monte em um refratário: uma camada das batatas em rodela, uma camada da mistura dos temperos (cebola, alho, linguiça e orégano), uma camada de queijo e uma camada de creme de leite.

Faça assim até terminarem as batatas tendo o cuidado de terminar com a camada de creme de leite.

Por último salpique queijo ralado e orégano e leve para assar por aproximadamente 30 minutos no micro-ondas ou 45 minutos em forno médio convencional.

Sirva com salada verde.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50826-batatas-gratinadas-com-linguica.html>