

BATATA COM NATA

INGREDIENTES

1 kg de batatas grandes

2 potes de nata

3 pacotes de queijo parmesão ralado

2 dentes de alho

1 colher de chá de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em fatias grossas.

Pegue a manteiga e o alho, faça uma pastinha e passe no fundo do pirex.

Coloque as algumas fatias de batata no pirex, coloque a nata e o queijo ralado, faça camadas de batatas, nata e queijo, termine com nata e queijo.

Leve ao forno com papel alumínio em cima por 45 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar.

Quando gratinar desligue o forno e deixe a batata dentro do forno por aproximadamente mais 10 minutos para ela secar um pouco.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51027-batata-com-nata.html>