BATATA GRATINADA DA NONA

INGREDIENTES

10 batatas médias

3 latas de creme de leite

3 pacotes de 50 g de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de margarina

400 g de queijo mussarela fatiado

Sal, alho, cebola e orégano para tempero

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe-as com sal a gosto até ficarem macias para cortar em rodelas. Em uma panela refoque na margarina um pouco de cebola e alho. Acrescente as 3 latas de creme de leite e abaixe o fogo.

Mexa bem acrescentando os 3 pacotes de queijo parmesão ralado. Desligue o fogo e acrescente o orégano a gosto.

Em um refratário de vidro, faça uma camada de rodelas de batata já cozidas. Cubra esta camada com parte do creme já feito, e em seguida cubra com fatias de mussarela. Repita novamente por cima, mais uma camada de rodelas de batata, depois o creme e após o queijo fatiado. Jogue por cima orégano para decorar.

Asse em forno médio até o queijo derreter e levemente dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51668-batata-gratinada-da-nona.html