

# 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 rodela. Em uma panela refogue 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 rodela 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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