BATATA AO MOLHO BRANCO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de batata cortada em rodelas

1/2 litro de leite

2 dentes de alho picado

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga

Sal e orégano a gosto

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as batatas em rodelas com um pouco de sal e adicione aguá até cobri-las e quando estiver fervendo deixe dez minutos e depois escorra-as e coloque-as numa refratária e reserve.

Em uma panela derreta a manteiga e frite o alho.

Coloque metade do leite, a outra metade misture com a farinha e reserve.

Coloque o sal e o orégano, quando estiver fervendo coloque o metade do queijo ralado e o leite com a farinha, mexa ate formar um creme grosso.

Jogue por cima das batatas e cubra com o resto do queijo ralado.

Leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52140-batata-ao-molho-branco-facil.html