BATATAS AO FORNO DA TIA NÉIA

INGREDIENTES

8 batatas grandes

3 dentes de alho amassados

2 colheres de sopa de manteiga

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Orégano

1 lata de creme de leite

A mesma medida da lata de leite de vaca

1 colher de sopa de amido de milho

Noz-moscada a gosto

200 g de apresuntado ralado

300 g de muçarela ralada

Azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em cubos médios e cozinhe em água e sal (não cozinhe muito), reserve.

Aqueça o forno em temperatura média.

Coloque em uma panela 1/2 colher de manteiga com metade do alho e deixe dourar um pouco. Em seguida, dissolva o amido no leite frio e despeje na panela e mexa até engrossar.

Abaixe o fogo e acrescente sal e pimenta e misture bem.

Ainda com o fogo baixo, coloque a noz moscada e em seguida o creme de leite sem deixar que ferva.

Retire do fogo e reserve. agora pegue o restante da manteiga e leve ao fogo com o alho até dourar um pouco, em seguida acrescente as batatas e o apresuntado e misture bem. acrescente orégano e ajuste o sal e a pimenta se desejar.

Coloque a mistura das batatas em um refratário levemente untado com azeite e cubra com o molho branco.

Por cima coloque a mussarela e regue com um fio de azeite se desejar.

Leve ao forno por 25 minutos, ou até que o queijo esteja derretido.

Bom apetite!

Esse prato pode ser servido como prato único ou acompanhado por um peixe de sua preferência.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52961-batatas-ao-forno-da-tia-neia.html