BATATA GRATINADA DA BIU

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 caldo de galinha ou de carne

300 g de mussarela cortado em cubos

300 g de presunto cortado em cubos

1 lata de creme de leite

1 vidro de requeijão

1 pacote de creme de cebola

1 pacote de bacon em cubos (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque para cozinhar na água com o caldo de galinha ou carne.

Num refratário, acrescente as batatas já cozidas com o creme de leite, o presunto, a mussarela, o requeijão, o creme de cebola e o bacon frito, misture tudo e coloque no forno para gratinar.

Este prato acompanha muito bem com um vinho tinto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53024-batata-gratinada-da-biu.html