

BATATA DA NANINHA

INGREDIENTES

300 g a 500 g de batatas

2 colheres de margarina

1 sachê de sazón para batatas

3 colheres de maionese

1 caixinha de creme de leite

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e pique as em cubos médios. Cozinhe, escorra e coloque em uma panela. Com as batatas ainda quentes coloque a margarina, o sazón e misture.

Espere a margarina derreter.

Quando a margarina estiver derretida, ligue o fogo e acrescente o creme de leite e a maionese, mexendo sempre para não grudar no fundo.

Acrescente o queijo ralado a gosto e se necessário acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53058-batata-da-naninha.html>