BATATA GRATINADA RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída

Alho e sal a gosto

Azeite

Cheiro verde

Caldo knorr e colorau

1 tomate

1 cebola

pimentão

1 cenoura grande ralada

azeitonas

milho verde

palmito

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas bem finas.

Em uma vasilha disponha o creme de leite, com o sazon e a pitada de sal e misture.

Mergulhe as batatas em rodelas dentro do creme de leite temperado.

Unte um pirex com azeite.

Coloque uma camada de batatas e outra de recheio, alternando, por último tem que terminar em batatas.

Para finalizar jogue azeite por cima e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido 180°C e depois coloque em 240°C.

Fique atento, começando a dourar, está bom.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53585-batata-gratinada-recheada.html