BATATA RECHEADA DO ADELTO

INGREDIENTES

5 batatas médias cozidas e amassadas com 2 colheres de margarina

500g de bacon picado

1 cebola média, alho e pimentão picados

2 colheres de margarina

500 ml de leite

1,5 colheres de maisena

1 copo de requeijão

350g de queijo mussarela ralado grosso

Sal, pimenta e orégano agosto

Salsinha picada

Batata palha

MODO DE PREPARO

Forre o fundo e as laterais de um refratário com as batatas amassadas e reserve. Frite o bacon e coloque por cima das batatas. Em uma panela aqueça as 2 colheres de margarina e frite a cebola o alho e o pimentão, após eles murcharem acrescente o leite com a maisena, tempere com sal, pimenta e o orégano. Após ferver e engrossar desligue o fogo e acrescente o requeijão e o queijo e mexa até formar um molho homogêneo, acrescente a salsinha picada e despeje o molho em cima do bacon e das batatas. Cubra com a batata palha e leve ao forno por 15 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53604-batata-recheada-do-adelto.html