

BATATAS DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de batata (descascadas e cortadas ao meio)

100 g de presunto cozido (em cubinhos)

100 g de peito de peru defumado (em cubinhos)

100 g de queijo mussarela (em cubinhos)

100 g de queijo prato (em cubinhos)

100 g de queijo provolone (em cubinhos)

200 g de azeitonas

1 copo de requeijão tradicional

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

Sazón (laranja) a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por mais ou menos 7 minutos na pressão.

Escorra a água e deixe esfriar um pouco.

Logo em seguida coloque as batatas em um refratário de vidro, acrescente o presunto, o peito de peru, os queijos e as azeitonas inteiras misture tudo e reserve.

Em um recipiente misture o requeijão com o creme de leite um pouco de sazón, misture bem e despeje o creme sobre os ingredientes reservados.

Acrescente os temperos e leve ao forno para gratinar.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53988-batatas-de-forno.html>