

BATATADA DA ROSE

INGREDIENTES

1 kg de batata média
200 g de presunto fatiado
2 caixas de creme de leite
100 g de mussarela fatiada
Salsinha, sal, cebola a gosto
Azeitonas verdes
Orégano
Azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em quadrados e cozinhe na água com pouco sal.

Tem que ficar firme. Na forma, coloque as batatas. Corte o apresuntado e misture com as batatas.

Misture os temperos, cebola, salsa, azeitona, orégano e também o creme de leite. Coloque um pouco de azeite sobre as batatas. Leve ao forno aquecido por 25 minutos, forno médio.

Ao dourar, coloque a mussarela, regue com azeite e orégano e volte ao forno só para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54233-batatada-da-rose.html>