

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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