

BATATA COM CREME DE LEITE AO FORNO

INGREDIENTES

01 kg de batata.

02 latas de creme de leite

Tempero completo a gosto

Mussarela

Orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas no vapor (elas ficam mais gostosas), até ficarem ao dente. (não podem ficar muito cozidas).

Corte em rodelas com mais ou menos 1 cm de grossura e reserve.

Misture em um recipiente o creme de leite com o tempero completo ou pode ser apenas com sal.

Em uma travessa que vá ao forno, coloque uma camada da mistura de creme de leite temperado e coloque uma camada de batata, regue com creme de leite e mais uma camada de batata e assim sucessivamente. Acabar com a camada de batata.

Por fim cubra com mussarela e orégano e leve ao forno até dourar.

Perfeito para acompanhar o “Rocambole de Carne Moída”.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54236-batata-com-creme-de-leite-ao-forno.html>