# GRATINADO DE BATATA E CARNE DE SOL

## INGREDIENTES

3 ovos

2 caixas de creme de leite

2 pitadas de sal

1/2 colher de pimenta calabresa seca

3 colheres de cheiro verde

6 batatas aferventadas

700 g de carne de sol cozida e desfiada

2 copos de requeijão cremoso

1 pacote de 200 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture os ovos com o creme de leite, o sal a pimenta e o cheiro verde. Pegue um refratário de vidro unte com margarina e coloque metade das batatas, metade da carne do sol metade do requeijão e da mistura de ovos. Repita as camadas, mas termine com a batata.

Polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno pr-e a quecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54485-gratinado-de-batata-e-carne-de-sol.html