

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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