

BATATA GRATINADA DA CHEFE

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes descascadas e fatiadas
- 2 pimentões médios fatiados
- 2 cebolas fatiadas
- 1 litro de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 g de mussarela em fatias
- Noz-moscada a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as batatas fatiadas e cubra-as com água. Cozinhe até que elas estejam "al dente".

Em outra panela coloque a manteiga e deixe derreter, acrescente a farinha dissolvida no leite e mexa até engrossar, tempere com sal e noz-moscada. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em um refratário fundo, coloque as batatas cozidas e escorridas, as fatias de pimentão e as fatias de cebola.

Cubra com o molho branco e por cima coloque as fatias de mussarela.

Leve ao forno a 250°C por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55083-batata-gratinada-da-chefe.html>