BATATA GRATINADA DA CHEFE

INGREDIENTES

4 batatas grandes descacadas 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 fatia de pimentão e as fatias de cebola.

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

Leve ao forno a 250ºC por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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