

BATATA CREMOSA DA VANDERLÉIA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de batatas miúdas cozidas al dente com casca (não cozinhar muito)
- 1 liguinça calabresa triturado no liquidificar
- 1 pacote de 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 litro de leite de vaca
- Sal ou tempero pronto com sal
- Azeite a vontade
- 3 colheres cheias de amido de milho
- 1 lata de milho verde escorrido
- Salsinha e cebolinha picadinhas à vontade
- 1 cebola média ralada
- Orégano se quiser
- 3 dentes de alho grandes picados e amassados
- 200 g de mussarela ou mais se preferir ralada

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Leve ao fogo o leite com o amido de milho, o sal ou tempero pronto do seu gosto, prove para ver se está no ponto de sal, mexa bem no fogo baixo até engrossar e não pelotar, acrescente o queijo parmesão ralado, deligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa bem para o creme ficar bem homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue o refratário com as batatas e vai salpicando os cheiro verde, orégano, milho verde, um pouco da mussarela ralada e um pouco da calabreasa refolgada e a metade do creme branco e mexa com cuidado para as batatas não moerem.

Acrescente novamente os restantes dos ingredientes menos o resto do creme branco mexa novamente com cuidado e distribua o restante do creme por cima da batata e salpique novamente com a mussarela ralada.

Põe no forno ou no micro ondas somente para derreter e dourar um pouco a mussarela.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55409-batata-cremosa-da-vanderleia.html>