

BATATA CREMOSA DA VANDERLÉIA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de batatas miúdas cozidas al dente com casca (não cozinhar muito)
1 liguinha calabresa triturado no liquidificador
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 deistribua o restante do creme por cima da batata e salpique novamente com a mussarela ralada.

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

Sirva com arroz branco e salada.