BATATA CORADA PRÁTICA

INGREDIENTES

6 batatas médias

200 g de manteiga

1 pote de requeijão

200 g de queijo ralado

Orégano

Manjericão

Folhas de louro

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas com uma pitada de sal. Após cozidas, escorra a água e reserve. Em uma panela aqueça a manteiga e adicione orégano, manjericão e folha de louro. Passe as batatas na mistura da manteiga e temperos e coloque em um recipiente, coloque o requeijão (dica: se ele estiver em temperatura ambiente será mais fácil para espalhá-lo) e polvilhe o queijo ralado por cima. Leve ao forno preaquecido e deixe dourar. Depois é só retirar e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55462-batata-corada-pratica.html