

BATATA GRATINADAS DA TIA GRACINHA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata cortada em rodelas

1 colher de sopa de manteiga

1/2 tablete de caldo de carne

1 colher de chá de orégano

1 colher de sopa de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1 lata de creme de leite

1 colher de sopa de Fondor

2 colheres de sopa de parmesão ralado

100 g de mussarela fatiada

1 colher de sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma tigela, coloque a farinha e o leite e misture para dissolver a farinha.

Acrescente o creme de leite, o Fondor, 1 colher do parmesão e a salsa. Misture e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Unte uma forma refratária com manteiga e forre com metade das batatas. Regue com a mistura de manteiga e cubra com 30 gramas da mussarela.

Repita o procedimento (coloque o restante das batatas, regue com a mistura de manteiga e cubra com 30 gramas da mussarela).

Em seguida, despeje o molho branco e, por cima, coloque o restante da mussarela e do parmesão.

Leve ao forno para gratinar (cerca de 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/55934-batata-gratinadas-da-tia-gracinha.html>