

BATATA GRATINADAS DA TIA GRACINHA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de batata cortada em rodela
- 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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