

BATATAS AO CREME

INGREDIENTES

- 8 batatas medias
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1/12 de leite de vaca
- 1 pitada de sal
- Orégano a gosto
- 1 colher de manteiga ou azeite
- Tempero/alho (no caso faço o meu próprio)
- 700 g de mussarela (sendo 100 g ralada)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário de 20x30 cm, molhe com o creme, coloque uma farta camada de batata, uma de mussarela e cubra com molho (não precisa molhar muito), espalhe sempre com uma colher para ficar bem uniforme, continue assim até terminar as batatas, por último salpique a mussarela ralada e o orégano.

Leve para dourar em forno médio por uns 30 minutos.

Fica bem douradinha, molhadinha e maravilhosa.

sempre que faço esta receita seja onde for, sou sempre muito elogiada . provem garanto que vão amar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56186-batatas-ao-creme.html>