

# BATATA DOS TRES QUEIJOS DA LELE

## INGREDIENTES

1,2 kg de batatas  
200 g de queijo prato  
200 g de queijo de minas  
200 g de queijo muçarela  
2 latas de creme de leite  
1 lata de leite de vaca  
Temperos

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em rodela mais grossas, rale os queijos no ralo grosso.

Misture o creme de leite, o leite e tempere com sal, orégano, meu segredo (opcional), enfim, temperos a gosto.

Depois de ralados os queijos, misture-os.

Em um pirex médio monte da seguinte maneira.

Uma camada de batata, o creme de leite temperado por cima.

Faça as camadas até acabar.

Por último os queijos e o creme acima mencionado.

Leve ao forno por uns 20 minutos, ou até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56202-batata-dos-tres-queijos-da-lele.html>