ESCONDIDINHO CROCANTE

INGREDIENTES

4 batatas cozidas picadas (ou mandioca, mandioquinha, inhame)

1 saquinho de batata palha Yoki (500 g)

1 xícara de creme de leite

1/2 colher (chá) de noz-moscada

1 colher (sopa) de manteiga

Recheio:1 copo de requeijão cremoso (200 g)

1 xícara (chá) de queijo parmesão

1 xícara (chá) de queijo mozzarella ralado

1 xícara de salsinha picada

RECHEIO

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

1 xícara (chá) de queijo parmesão

1 xícara (chá) de queijo mozzarella ralado

1 xícara de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, batatas, creme de leite, noz

Separadamente, misture os queijos com a salsinha para que fique um creme

Unte um refratário médio (ou cumbuquinhas individuais) com manteiga

Faça camadas alternadas, começando com o creme de batata, batata palha Yoki, mistura de queijos, repita, creme de batata, batata palha Yoki, mistura de queijos

Finalize com a camada de queijos

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar e gratinar

Na hora de servir cubra com uma camada de batata palha Yoki e polvilhe salsinha picada, vai ser um sucesso, sirva como principal ou acompanhamento e seja feliz

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7242-escondidinho-crocante.html