GRATINADO DE BATATAS

INGREDIENTES

4 batatas inglesas

4 batatas-doces

4 batatas baroa

300 g de bacon

1 xícara de manteiga

1/2 litro de leite

alho a gosto

orégano a gosto

queijo mussarela quanto baste

1 sachê de tempero pronto de legumes

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em cubos separadamente até ficar ao dente, com pouco sal

Espalhe as batatas em um refratário sem untar

Polvilhe o sachê de tempero pronto

Refogue com a manteiga o bacon em cubos até dourar

Coloque metade em cima das batatas e reserve o resto na panela

Na panela refogue o alho com mais um pouco de manteiga

Acrescente a farinha e deixe absorver bem

Aos poucos, adicione o leite até chegar em ponto cremoso de molho branco

Despeje nas batatas até cobrir

Acrescente a mussarela a gosto

Adicione o orégano

Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9969-gratinado-de-batatas.html