

BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

6 a 8 batatas inglesas

2 latas de creme de leite

100 g de parmesão ralado

sal e pimenta-do-reino a gosto

alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em rodela e cozinhe

Em uma tigela, misture o creme de leite, o parmesão, sal, pimenta e o alecrim

Pegue um pirex retangular e vá alternando com uma camada de batatas e uma do creme

Leve ao forno para gratinar durante cerca de 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1517-batata-gratinada.html>