

BATATA CORADA SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

3 batatas grandes
sal a gosto
3 colheres (sopa) de manteira
300 g de queijo muçarela
1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodela (de mais ou menos 1/2 cm)
Coloque na panela com água e sal e cozinhe até fica macia
Tire a água e reserve
Coloque a manteira em um refratário e em seguida coloque as batatas intercalando com fatias de queijo muçarela, finalizando com o queijo e o orégano
Leve ao forno preaquecido a 180º C e deixe até dourar
Retire do forno e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3277-batata-corada-superfacil.html>