

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9969-gratinado-de-batatas.html>