

Batatas Cremosas



Ingredientes: 4 unidade de batatas médias, cozidas sem sal
200 grama de mussarela
0 unidade de orégãos a gosto
0 unidade de creme:
250 mililitro de leite
2 colher de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de farinha de trigo
3 colher de sopa de cebola bem picada ou ralada
2 colher de sopa de azeite

Instruções de preparação:

Bati no liquidificador o leite, o queijo e a farinha por 2 minutos. Leve ao fogo, em uma panela, a cebola e o azeite até a cebola murchar. Adicione os ingredientes batidos e mexa até obter cremosidade. Arrume as batatas, cortadas em rodela, no fundo de uma forma refratária untada com margarina e polvilhada no fundo, com farinha de rosca. Espalhe o creme por cima das batatas, depois o presunto picado e cobrindo tudo com a mussarela. Polvilhei um pouco de orégano e levei ao forno até a mussarela derreter.

Sugestões Adicionais: