



RECEITAS DA FIA

Batata Gratinada ao molho branco

www.receitasdafia.com/receitas/batata-gratinada-ao-molho-branco

Experimente fazer essa deliciosa receita de batata gratinada ao molho branco e surpreenda sua família.

Batata Gratinada ao molho branco

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 5 [batatas](#) grandes
- 1 lata de milho verde
- 1 cebola média
- 2 colheres (sopa) bem cheia de trigo ou amido de milho (Maizena)
- 8 fatias de queijo mussarela
- 2 e 1/2 copos americano de leite

Modo de Preparo

1. Pique a cebola e refogue, escorra o milho e adicione junto com a cebola, refogue mais um pouquinho ate misturar com a cebola e dar uma secadinha.
2. Em um copo de leite dissolva bem as 2 colheres de trigo (ou maizena), adicione junto ao milho e cebola, misture e já adicione o restante do leite.
3. Mexa bem para não grudar, até adquirir consistência de um creme.
4. Descasque as batatas cruas e corte em rodela com a espessura de um dedo (de modo que possam cozinhar facilmente no molho) e espalhe em uma travessa ou forma grande de sua preferência, despeje o creme branco por cima e cubra com o queijo.
5. Leve ao forno por aproximadamente uns 35 minutos, dependendo da potência do forno, pois ela varia de fogão para fogão.
6. Para saber se já está no ponto, olhe o queijo, quando estiver bem douradinho pode desligar e servir.