

Batata ao molho branco
Naoko Yoshida

Ingredientes:

1 – kg. De batata cortada e cozida em água e sal.

250 – grs. De queijo mussarela

Ingrediente do molho branco:

1 – copo de requeijão

1 ½ copo de leite.



Modo de preparo:

Coloca batata no refratário, espalhe as fatias de mussarela em cima da batata, e por último espalhe o molho branco. Leve ao forno a 180°, só para gratinar.

Na hora de servir polvilhe salsinha cortada e bacon picado e frito.

Preparo do molho branco:

Misture os dois ingredientes e pronto.

Acompanhamento: Arroz branco, salada verde, e carne grelhada.

Bom apetite!