

Batatas com creme

Carminha Moysés

Ingredientes

Batatas médias em rodélas - 1 quilo

Manteiga - 2 colheres de sopa

Cebola picada - 1

Farinha de trigo - 2 colheres de sopa

Queijo minas - a gosto

Caldo de galinha - a gosto

Cheiro verde - a gosto

Sal

Pimenta

Presunto ou frango desfiado - a gosto

Açúcar - 1 pitada

Leite - 1 litro

Noz moscada - a gosto

Autora: Sandra Assumpção
5 de março de 2013

Modo de preparo

1. Aferventar as batatas picadas em rodélas não muito finas, com duas xícaras de chá de água, cebola picada, cheiro verde, caldo de galinha e pimenta do reino.

2. Não deixe cozinhar muito.

Para o creme

1. Tostar a farinha de trigo na manteiga.

2. Acrescentar aos poucos o leite morno.

3. Depois uma pitada de açúcar e um pouquinho de sal.

4. Se quiser, use um pouco de pimenta comum e noz moscada.

5. Colocar em um tabuleiro ou pirex untado: uma camada de batatas. uma de creme, uma de queijo ralado e assim por diante.

6. Pode-se intercalar frango desfiado ou presunto entre as camadas.

7. Levar ao forno por 20 minutos.