

Ingredientes

Batatas médias em cubos - 6

Sal - 1 colher de sopa

Manteiga derretida - 1/4 de xícara

Creme de leite - 1 xícara

Cebolinha verde fatiada - 3 colheres de sopa

Manteiga - 1 xícara

Farinha de pão - 1 xícara

Queijo Parmesão ralado - 1 xícara

Autora: Sandra Assumpção
13 de janeiro de 2014

Modo de preparo

1. Aquecer o forno a 180 graus.
2. Coloque as batatas em uma panela de 3 litros.
3. Cubra com água fria. Adicione 1 colher de sopa de sal. Leve para ferver. Cubra, reduza o fogo e cozinhe por 20 minutos ou até ficar macia no garfo. Escorra as batatas. Reserve.
4. Esmague as batatas com um espremedor de batatas ou misturador. Adicione o creme de leite, queijo, manteiga, cebolinha e 1/2 colher de chá de sal. Amasse ou misture até bem misturado. Arrume a mistura a mistura em um pirex.
5. Misture a parte, 1 xícara de manteiga, 1 xícara de farinha de pão e 1 xícara de queijo parmesão. Amasse com as mãos e coloque por cima da mistura.
6. Asse as batatas por 30 minutos ou até ficar bem quente. Sirva em seguida.