



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Batata Ralada ao Forno

Ingredientes:

½ kg de batatas com casca, raladas no ralo grosso
1 1/3 xícara (chá) de leite
1 dente de alho grande espremido
1 cebola média bem picada
sal e pimenta do reino a gosto
½ xícara de queijo prato ralado

Modo de preparo:

Numa panela refogue a cebola e o alho.

Misture as batatas e o leite.

Tempere a gosto.

Deixe levantar fervura mexendo sempre.

Retire do fogo e espalhe a mistura numa forma refratária bem untada.

Polvilhe com o queijo e asse em forno quente pré-aquecido por 25 minutos ou até que a batata esteja macia e o queijo dourado.

Deixe descansar por 10 minutos antes de servir.