



Batata gratinada



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Azeite Gallo Virgem Extra Sublime

- 400gr de batatas
- 200ml de natas
- 100gr de queijo Gruyere ralado
- 3 ovos
- 10gr de alho
- qb. de sal, pimenta e noz moscada ao gosto

Modo de preparação

1

Descascar e laminar as batatas.

2

Ferver o Azeite Gallo Virgem Extra Sublime com o alho laminado.

3

Envolver nas batatas e temperar com sal, pimenta e noz moscada.

4

Bater os ovos e adicionar as natas e adicionar às batatas.

5

Colocar num pirex e colocar o queijo ralado por cima.

6

Levar ao forno a 160ºC durante 40m.

7

Finalizar com mais 10m a 180ºC.

Produtos utilizados



Sublime

Azeite Virgem Extra

Veja também

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ⌂ Rápido ☀ Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide