



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 160°C durante 40m.

7

Finalizar com mais 10m a 180°C.

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