

BATATAS COM BACON (SUDUDDSHY)

INGREDIENTES

500 g bacon
10 batatas médias
200 g de requeijão
50 g de queijo ralado (parmesão)
200 g de mussarela
2 caixas de creme de leite pequena
tempero a gosto (cebola, alho, pimenta-do-reino, salsa, coentro, etc)
azeite

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve

Molho

Com a gordura que o bacon eliminou durante a fritura, doure os temperos a seu gosto (cebola, alho, etc...)

Depois acrescente o creme de leite e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo médio

Coloque as batatas para cozinhar cortadas em rodela de aproximadamente 5 cm de espessura, com sal a gosto, até ficarem macias (porém, cuidado para não adicionar muito sal, para que a receita geral não fique muito salgada)

Após esse processo, coloque-as para escorrer e fiquem "sequinhas" - em um escurridor de arroz por exemplo ou o utensílio que você tiver disponível. Reserve

Montagem do prato

Em um refratário grande, passe um fio de azeite e coloque uma porção das batatas encaixando-as

Em seguida, coloque o bacon e por último uma camada de molho

Repita a operação e nessa segunda camada, coloque a mussarela e o queijo parmesão

Leve ao forno por 10 minutos apenas para dourar os queijos

Obs: o molho ao ir ao forno vai subir durante o dourar dos queijos, então indico que use um refratário alto para não cair molho no forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13717-batatas-com-bacon-sududdshy.html>