

BATATAS GRATINADAS AO MOLHO DE NATA E BACON

INGREDIENTES

700 g de batatas cortadas em rodelas grossas

temperos para a água do cozimento da batata a gosto (sal, alho desidratado, manjeriço, sálvia, páprica doce, pimenta-do-reino e uma pitada de açafrão)

100 g de bacon picado em pequenos cubos

1 pote de 100 g de nata fresca

1/2 cebola picadinha ou ralada

2 dentes de alho pequenos

MODO DE PREPARO

Prepare a água de cozimento das batatas, saborizando-a com os temperos a gosto (sal, alho desidratado, páprica doce, manjeriço, sálvia, pimenta do reino e uma pitada de açafrão).

Adicione as batatas à água e as leve para cozinhar (as batatas deverão ficar cozidas "al dente").

Em outra panela, frite o bacon.

Em seguida, adicione a cebola e o alho até ficarem dourados.

Acrescente a nata e misture.

Corrija o sal, caso necessário e aguarde ferver.

Em um refratário, esfregue um dente de alho na base para adicionar sabor.

Em seguida, as batatas deverão ser adicionadas já escorridas.

Acrescente o molho de nata e salpique queijo parmesão.

Leve ao fogo médio (180º C) até que as batatas fiquem gratinadas.

Este prato é perfeito para acompanhar carne, peixe e frango.

Sirva com a proteína de preferência, arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17045-batatas-gratinadas-ao-molho-de-nata-e-bacon.html>