

BATATA COM BACON AO FORNO

INGREDIENTES

8 batatas médias

300 g de bacon

100 g de mussarela

Maionese

Orégano

Azeite

Sal

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela, e em seguida as coloque para cozinhar, acrescentando sal a gosto.

Deixe por 15 minutos (só não deixe ao ponto de desfazer).

Corte o bacon em cubos.

Em seguida, faça a mistura de duas colheres de maionese e orégano, e acrescente azeite até a maionese ficar com uma consistência mais líquida.

Preaqueça o forno por até 10 minutos a 180° C.

Unte uma forma de sua preferência com manteiga, e em seguida coloque as batatas cozidas, espalhe a mistura sobre elas e adicione o bacon.

Acrescente a mussarela ralada e, se desejar, adicione orégano por cima.

Leve ao forno por 20 a 30 minutos, ou até que o bacon esteja da maneira que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18609-batata-com-bacon-ao-forno.html>