

BATATA ASSADA RECHEADA COM BACON

INGREDIENTES

5 batatas inglesa grandes

300 g de bacon em cubos

1/2 copo de requeijão

1/4 de xícara de leite

orégano

azeite

sal e pimenta a gosto

150 g de mussarela

1 cebola pequena em cubos

MODO DE PREPARO

Corte as batatas ao meio e leve para assar em uma forma untada com azeite,.

Se preferir, cubra com papel-alumínio para cozinhar mais rápido.

Retire do fogo quando estiverem macias.

Leva cerca de 30 minutos sem o papel-alumínio, frite o bacon e reserve (lembre-se de retirar o óleo formado).

Após assadas, retire a parte de dentro, deixando mais ou menos 1 cm de borda e amasse para fazer um purê.

Frite a cebola no azeite e, quando estiver transparente, acrescente o purê e o leite.

Em seguida, adicione o requeijão, o sal e a pimenta; o purê deve ficar bem consistente.

Recheie as batatas com o purê, por cima coloque o bacon e cubra com a mussarela em tiras.

Finalize com o orégano e um fio de azeite.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19056-batata-assada-recheada-com-bacon.html>