

TORTA DE BATATA COM BACON

INGREDIENTES

5 batatas médias
1/2 cebola
1 tomate
250 g de bacon
2 ovos
1/3 de queijo mineiro ralado
sal
pimenta-do-reino
azeite
tempero caseiro a gosto
ervas verdes picadinhas para servir

MODO DE PREPARO

Após descascar as batatas e a cebola, rale-as em ralador grosso.

Acrescente o tomate picadinho sem sementes.

Tempere a mistura usando o sal, pimenta-do-reino e tempero caseiro em uma vasilha funda.

Numa frigideira, frite o bacon em cubinhos com um pouco de azeite.

Junte os ovos à mistura assim como o bacon frito.

Rale o queijo e incorpore à mistura queijo ralado.

A outra parte será usada para cobrir a receita.

Em um refratário grande untado com azeite ou manteiga, despeje a mistura e cubra com o resto do queijo ralado.

Preaqueça o forno e coloque o refratário para assar (255°C) por 40 minutos e use o grill, para dourar mais 5 minutos.

Salpique ervas verdes na hora de servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20188-torta-de-batata-com-bacon.html>