

BATATA AOS QUEIJOS DA ELAINE

INGREDIENTES

- 5 batatas grandes
- 3 colheres (sopa) de cebola picadinha
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 envelope de sazón do sabor que preferir
- 1 lata de creme de leite
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 copo (americano) de leite (ou o suficiente para dar ponto no purê)
- 300 g de mussarela
- 1 copo de requeijão cremoso
- 200 g de cheddar (opcional)
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 300 g de bacon

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o purê em uma forma que possa ser levada ao forno, cubra com o cheddar e a mussarela.

Pique o bacon em pedaços bem pequenos e frite-os.

Coloque por cima da mussarela e depois polvilhe bastante queijo ralado.

Leve ao forno até gratinar e derreta a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21766-batata-aos-queijos-da-elaine.html>