

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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