

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>