

BATATA LAMINADA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

4 batatas grandes
200 g de muçarela ralada
200 g de bacon fatiado
sal, orégano e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Lave as batatas e fure com um garfo (pode descascar, se preferir).

Coloque no micro-ondas e asse por 10 minutos.

Vire as batatas na metade do tempo.

Corte as batatas em fatias finas (mas não separe) e coloque uma fatia de bacon entre elas.

Coloque o sal, o queijo, o orégano e o azeite.

Asse por 10 minutos ou até gratinar.

Pode variar o recheio, fica ótimo com requeijão, frango desfiado, brócolis picado, milho, champignon em fatias, queijo cheddar, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24922-batata-laminada-de-micro-ondas.html>