

BATATA CHIPS MEXICANA

INGREDIENTES

2 batatas grandes
300 g de bacon
2 colheres (chá) de requeijão
200 g de queijo parmesão ralado
cebolinha picada a gosto
pimenta calabresa a gosto
3 colheres (chá) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte as batatas, com casca, em lascas de 3 mm.

Mergulhe-as em um refratário com água e seque bem.

Em uma forma, disponha as rodela de batata e regue-as com azeite de oliva.

Leve ao forno médio (200° C), preaquecido, por 20 minutos ou até que as batatas estejam douradas.

Em uma frigideira, corte o bacon em cubinhos, frite e reserve.

Depois que as batatas dourarem, adicione o requeijão, o bacon e polvilhe pimenta calabresa, o queijo parmesão ralado e a cebolinha picada.

Leve ao forno por mais 5 minutos ou até que o queijo derreta.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25599-batata-chips-mexicana.html>