

MEDALHÃO DE BATATINHAS

INGREDIENTES

- 1 pacote de batatinhas bolinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 pacote de parmesão ralado
- 2 caixas de bacon em tiras
- palitos de dente
- 1 tablete de tempero para caldo, a seu gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatinhas e cozinhe junto com o tempero para caldo, até que fiquem bem molinhas.

Depois escorra a água.

Corte o bacon em tiras ao meio (na vertical, para que fique menos comprido e com a mesma altura que vem na embalagem).

Derreta a margarina ou manteiga (no fogão ou micro-ondas).

Com as batatinhas ainda mornas, passe na manteiga/margarina e enrole no queijo ralado.

Depois de passar no queijo, embrulhe com a meia fatia de bacon e prenda com um palitinho.

Coloque as batatinhas já enroladas em uma forma, polvilhe o que sobrou do queijo ralado por cima (pode aproveitar o que ficou melecado de manteiga/margarina).

Coloque para dourar no forno.

Quando o bacon já estiver sequinho, está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25652-medalhao-de-batatinhas.html>