

FRITADA DE BATATA COM BACON E LINGUIÇA

INGREDIENTES

8 batatas médias
1 gomo de linguiça
300 g de bacon
sal
salsinha e cebolinha
chimi churri
orégano
alecrim
1 colher de sopa de margarina com sal
1 cebola picada
4 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de maionese
mussarela e queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até que fiquem al dente e reserve.

Na panela, acrescente a margarina e frite a linguiça, cortada em rodelas, o bacon picado na cebola e alho.

Corte as batatas em pedaços grandes e coloque delicadamente na fritada, mexa com cuidado apenas para envolver todos os ingredientes.

Desligue a panela e acrescente a maionese.

Coloque num refratário e salpique o alecrim.

Se quiser, cubra com algumas fatias de mussarela ou queijo ralado e leve ao forno por 15 minutos na potência média para dourar.

Sirva quente, acompanhado de arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28172-fritada-de-batata-com-bacon-e-linguica.html>