

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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