

BATATA GRATINADA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 cebola pequena
1 pote de requeijão
100 g de queijo ralado
100 g de bacon moído
azeite

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodela.

Rale a cebola.

Doure a cebola no azeite, em um panela de pressão.

Em seguida jogue as batatas e doure naquela cebola.

Coloque uma água fervente, até tampar as batatas.

Deixe cozinhar na pressão por 10 minutos e escorra as batatas.

Forre um pirex com azeite.

Distribua as batatas.

Coloque o requeijão espalhado por cima das batatas em seguida o queijo ralado e por último o bacon.

Deixe gratinar por 15 minutos no forno preaquecido.

Sirva com uma carne de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29050-batata-gratinada-com-bacon.html>