

# KARTOFFELPUFFER COM MOLHO CHEDDAR COM BACON

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 g de batata ralada(s) aproximadamente 6 batatas médias

40 g de cebola picada(s)

1 ovo

20 g de farinha de trigo

noz-moscada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

### MOLHO:

Molho: 250 g de requeijão cremoso sabor cheddar

1 latinha de extrato de tomate (140 g)

3 cebolas bem picadinhas

5 dentes de alho bem picadinhos

250 g de bacon cortados em cubinhos

salsa

azeite (uma colher de sopa)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Deixe a batata ralada de molho por aproximadamente 2 horas em água gelada.

Retire a batata da geladeira e esprema levemente com as mãos, retirando toda a água (pode-se utilizar papel toalha com cuidado para auxiliar na secagem).

Acrescente a cebola, ovo, farinha, noz-moscada, sal e pimenta e misture bem.

Aquecer o óleo em uma panela ou frigideira.

Moldar as panquecas no tamanho desejado, de preferência em círculos não muito grossos.

Fritar as panquecas até obter uma cor castanho-dourada.

### MOLHO:

Molho: No liquidificador, coloque o requeijão cheddar, acrescente todo o extrato de tomate e a salsa.

Adicione um pouco de água para bater melhor.

Bata até que fique homogêneo e reserve.

Em uma frigideira quente, adicione os bacons e deixe fritar um pouco.

Adicione o azeite, a cebola e o alho.

Deixe fritar até que fiquem bem douradinhos.

Em seguida, adicione o preparo que você reservou e mexa bastante.

Ele deve ficar com uma coloração bege/alaranjada.

Sirva o Kartoffelpuffer quente com o molho de acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30187-kartoffelpuffer-com-molho-cheddar-com-bacon.html>