

GRATINADO DE BATATA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de batatas-bolinhas com a casca

100 g de bacon cortado em cubinhos

1/2 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de cebola picada

1/2 colher (sopa) de farinha de trigo

1 caixinha (220 g) de creme de leite

1 pote (220 g) de requeijão cremoso

sal e pimenta-do-reino

1/4 de xícara (chá) de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatinhas em água fervente temperada com sal por 10 minutos ou até ficarem al dente, escorra.

Em outra panela, frite o bacon no óleo até dourar.

Retire o bacon com uma escumadeira e mantenha o óleo na panela.

Derreta a manteiga nessa mesma panela e junte a cebola.

Refogue em fogo médio até murchar.

Adicione a farinha e mexa até dourar. Agregue o creme de leite e o requeijão e deixe aquecer bem.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Arrume as batatinhas em um refratário redondo (25 x 5 cm) e tempere com sal e pimenta a gosto.

Por cima, despeje a mistura de requeijão e salpique o parmesão e o bacon frito.

Asse em forno moderado preaquecido (180°C) por 20 a 25 minutos ou até começar a dourar. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32962-gratinado-de-batata-com-bacon.html>