

BATATA ASSADA COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

4 batatas grandes lavadas

4 colheres de manteiga temperada (sazon, páprica, tempero de alho, orégano, sal)

bacon e mussarela a gosto

4 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

Tempere a manteiga a seu gosto, até que vire uma pasta e reserve.

Frite o bacon em um frigideira e reserve.

Em seguida lave bem as batatas e corte-as em rodelas de mais ou menos 1 cm de espessura, mas sem desprendê-las. A batata precisa manter seu formato original.

Separe 4 pedaços de papel alumínio e coloque as batatas sobre eles.

Passe bastante manteiga sobre a batata, salpique o bacon frito e a embrulhe no papel formado um pacotinho.

Leve ao forno por 30 minutos ou até que ela esteja assada.

Quando isso acontecer abra o papel alumínio, coloque a mussarela e o requeijão e leve ao forno novamente para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33036-batata-assada-com-bacon-e-queijo.html>