

BATATA ESPECIAL DA JÚLIA

INGREDIENTES

1 kg de batata
800 g de bacon
1 caixinha de creme de leite
1 cebola pequena
3 dentes de alho
400 g de mussarela
1 copo de requeijão
sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodela com mais ou menos um dedo de largura.
Cozinhe as batatas até ficarem molinhas, mais não deixe elas quebrarem.
Corte o bacon em fatias e frite, coloque alho, a cebola e doure bem.
Depois de bem frito, coloque o creme de leite e o requeijão.
Desligue o fogo e mexa bem.
Em uma assadeira untada com azeite, coloque as batatas e, por cima, o creme de bacon.
Finalize com a mussarela por cima e leve ao forno até derreter o queijo e dourar.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34835-batata-especial-da-julia.html>