

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 rodelas com mais ou menos um dedo de largura.

Cozinhe as batatas até ficarem molinhas, mas 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>