

BATATA GRATINADA DA ANINHA

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 5 batatas grandes picadas em cubos grandes
- 200 g de bacon picado
- 200 g de mussarela fatiada ou ralada
- 5 dentes de alho amassados sem sal
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 cebola média ralada
- cebolinha e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas de forma que fiquem firmes e reserve.
- Em uma panela frite o bacon para soltar a gordura,mas sem deixar que fiquem duros.
- Retire metade do bacon e reserve.
- Escorra a gordura,mantendo o restante do bacon ainda na panela.
- Junte o alho e a cebola e refogue um pouco.
- Acrescente a colher de maionese, deixe refogar mais um minuto e desligue o fogo.
- Junte o creme de leite e misture bem.
- Em uma assadeira forre com todas as batatas e depois regue com todo o creme.
- Coloque a mussarela bem distribuída de forma que tampe tudo.
- Salpique o restante do bacon, a cebolinha e a salsa.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos aproximadamente.
- Sirva com arroz branco e carne assada de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36196-batata-gratinada-da-aninha.html>