## 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 figuem 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