

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.
Acrecente a colher de sopa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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