

BATATA FATIADA E RECHEADA

INGREDIENTES

6 batatas médias
aproximadamente 200 g de bacon (quanto mais gorduroso melhor)
1 cebola grande
1 copo de requeijão
1 pacotinho de queijo parmesão ralado
azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para preaquecer em alta temperatura durante 10 minutos.

Descasque as batatas e lave-as.

Corte as batatas em tiras, mas não corte tudo, comece cortando a fatia, mas deixe um pedaço no final, para a fatia não se desprender da batata.

Fatie o bacon e a cebola.

Coloque entre as tiras das batatas (cruas) o bacon e a cebola.

Coloque as batatas em uma assadeira e adicione o azeite e o sal a gosto.

Depois de colocar as batatas na assadeira cubra a assadeira com papel alumínio.

Coloque no forno por mais ou menos 1 hora e meia em fogo médio ou até as batatas ficarem moles.

Depois que as batatas estiverem moles tire o papel alumínio e coloque em cima das batatas o requeijão e o queijo parmesão ralado.

Coloque novamente no forno (sem o papel alumínio) para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36278-batata-fatiada-e-recheada.html>