

BATATA SOUTÉ COM BACON

INGREDIENTES

- 1 kg batata cortada em cubos
- 2 colheres manteiga
- 1 sachê sazón amarelo (para legumes)
- 350 g de bacon picado
- 1 cebola cortada em rodela
- 1/2 pimentão cortado em tiras
- salsinha ou cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque em uma panela com água.

Misture uma pitada de sal e deixe ferver por 15 minutos.

Retire quando estiver 'al dente'.

Depois da batata cozida, escorra a água e reserve.

Em uma outra panela, coloque a manteiga, a cebola, o pimentão e o bacon picado.

Deixe dourar, mas sempre mexendo para não queimar.

Em seguida, junte a batata e o sachê do sazón.

Mexa para que a batata pegue o sabor do bacon e do sazón.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37243-batata-soute-com-bacon.html>