

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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