CREME DE BATATA COM ALHO PORÓ E BACON

INGREDIENTES

azeite

200 g de bacon

2 dentes de alho

1 alho poró

4 batatas média (cozidas)

1 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) sal

1/2 copo de requeijão

noz moscada

croutons

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque um fio de azeite e frite o bacon cortado em cubinhos pequenos.

Após fritos adicione o alho amassado e logo em seguida o alho poró cortado em fatias bem fininhas e deixe refogar até o alho poró murchar.

No liquidificador bata as batatas cozidas com o leite e despeje a mistura na panela.

Deixe cozinhar um pouco, sempre mexendo.

Coloque o sal e o requeijão e continue mexendo.

Por último coloque uma pitada de noz moscada.

Na hora de servir coloque os croutons por cima do creme.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38475-creme-de-batata-com-alho-poro-e-bacon.html