BATATA AO FORNO DA BASSO

INGREDIENTES

7 batatas médias

150 g de bacon

150 ml de leite

1 lata de creme de leite

1 cebola média

150 g mussarela

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas não muito finas, cozinhe com sal até ficarem "al dente", deixe esfriar.

Em uma panela corte bacon em pedacinhos suficiente para cobrir as batatas.

Frite-os, mas não deixe torrar, quando estiver quase frito junte a cebola picada e o alho amassadinho deixe a cebola amolecer.

Em um refratário bem untado com manteiga coloque as batatas em rodelas, coloque o preparo do bacon por cima das batatas, junto com o caldinho da fritura.

Coloque o creme de leite espalhando por cima.

Regue com o leite e coloque a mussarela por cima.

Polvilhe com orégano.

Leve ao forno preaquecido 180ºC por aproximadamente 35 a 40 minutos para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41312-batata-ao-forno-da-basso.html