

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 rodela 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 rodela, coloque o preparado 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 180°C 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>