BATATA RÁPIDA

INGREDIENTES

4 batatas médias

1 cubo de caldo de legumes

salsinha (a gosto)

queijo ralado (a gosto)

300 g de bacon (picadinhos e fritos)

2 colheres de manteiga ou margarina

2 colheres de azeite

2 dentes de alho

2 copos de requeijão

MODO DE PREPARO

Lave as batatas, faça uns quatro furos com a faca e leve ao forno de micro-ondas por 10 minutos. Corte em tiras finas, mantendo-as unidas na parte inferior (não aprofunde os cortes). Faça uma pasta de manteiga e os temperos e especiarias de sua preferência (alho, ervas finas, azeite, 1 cubo de caldo de legumes etc).

Besunte as batatas com a manteiga temperada e leve ao forno até que fiquem crocantes.

Recheie com Requeijão, bacon picadinho, salsinha e queijo ralado. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44545-batata-rapida.html