

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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