BATATA COM BACON E QUEIJOS DE FORNO DO LINO

INGREDIENTES

2 kg de batatas

800 g de bacon

500 g de mussarela

2 potes de requeijão

8 ovos

100 g de parmesão (queijo ralado)

óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas com 2 dedos de largura, acrescente duas colheres de sal e cozinhe por 8 minutos na pressão.

Retire o couro do bacon e fatie com mais ou menos 5 milímetros de largura (1/2 centímetro).

Unte uma forma de mais ou menos 40x25 centímetros, espalhe às batatas após escorrer a água, aperte às batatas na forma para que fique bem uniforme, sem buracos e bem retinha.

Espalhe às fatias de bacon sobre às batatas uniformemente, em fileiras organizadas, cobrindo toda batata.

Novamente aperte o bacon e deixe bem retinho.

Cubra o bacon com duas camas de fatias de mussarela.

Espalhe os 2 potes de requeijão e deixe bem retinho.

Quebre ovo por ovo sobre o requeijão, deixando às gemas bem distribuidas e a clara bem espalhadas, cobrindo todo requeijão.

Polvilhe o queijo ralado por toda forma.

Leve ao forno com temperatura aproximada de 240°C, até que o parmesão esteja dourado e as gemas bem assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44903-batata-com-bacon-e-queijos-de-forno-do-lino.html