BATATA AO FORNO LUZ E POMPI

INGREDIENTES

2 batatas inglesas grandes ou quatro pequenas

1 copo de requeijão (de preferência um com maior consistência)

250 g de charque (carne seca) com o mínimo de gordura possível

1 cebola pequena

4 fatias de mussarela

Bacon a gosto

1 colher de chá de margarina

4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Enquanto monta o prato preaqueça o forno em temperatura média.

Unte a assadeira com a margarina.

Coloque as batatas de forma de ocupem todo o fundo da assadeira (se quiser pode partir de leve).

Espalhe o requeijão por cima da batata.

Jogue a charque com cebola por cima.

Cubra tudo com as fatias de mussarela.

Por último, jogue o bacon frito.

Leve ao forno preaquecido até a mussarela derreter por completo.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46256-batata-ao-forno-luz-e-pompi.html