

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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