

# BATATA COM REQUEIJÃO E BACON

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
300 g de bacon cortado em cubos  
2 colheres (sopa) de cebola picada  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de requeijão  
1 colher (sopa) de manteiga  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe as batatas com casca por cerca de 30 minutos.  
Depois de cozidas retire as cascas e corte grosseiramente.  
Em uma panela frite bem o bacon e depois adicione a cebola.  
Polvilhe com a farinha e mexa um pouco.  
Junte o leite aos poucos mexendo bem até formar um creme.  
Acrescente o requeijão e a manteiga.  
Misture bem, acerte o sal e desligue o fogo.  
Em um refratário monte as batatas por baixo e cubra com o creme por cima. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47188-batata-com-requeijao-e-bacon.html>