

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 cozinhas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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