BATATA ASSADA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1/2 kg de batata pequenas

300 g bacon

1 caldo galinha

1 cebola

1 dente de alho

1 tomate

100 ml agua

1/2 creme de leite

cheiro verde e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinha a batata sem deixar ficar muito mole.

Depois de cozida , descasca e leva ao forno em um pirex untado com manteiga ou óleo para assar.

Enquanto assa, frite bem o bacon, acrescente a cebola, o alho, o tomate, o caldo de galinha, deixe refogar um puco e acrescente a água e depois o creme de leite.

Deixe refogar mais uns 3 minutos.

Quando as batatas estiverem douradas, retire do forno e acrescente o molho bem quente, e salpique cheiro verde e orégano a gosto.

Sirva em seguida acompanhada de arroz branco e salada.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47983-batata-assada-ao-molho-branco.html