BATATA GRATINADA COM CREME DE QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

6 batatas médias

1 envelope de molho de queijo em pó

100 g de bacon

1/2 cebola picada

3 dentes de alho

1 copo de água

1 copo de leite

azeite, sal e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas com água e sal até que fiquem macias, porém, não muito moles, escorra e reserve.

Em uma tigela dissolva o molho de queijo em pó com a água e o leite, reserve.

Em uma panela doure a cebola e o alho e o bacon com um pouco de azeite, após fritos, adicione o molho de queijo dissolvido no leite e na água, mexa bem até levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 3 minutos.

Em uma forma ou refratário untados com um pouco de azeite coloque as batas cortadas ao meio no sentido do comprimento uma ao lado da outra, jogue por cima do creme feito com o molho de queijo e o bacon, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno até que fiquem gratinadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52641-batata-gratinada-com-creme-de-queijo-e-bacon.html