

BATATAS AO FORNO DELICIAS COM BACON

INGREDIENTES

- 10 batatas medias
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 cebola grande bem picada
- 200 g de bacon picadinho
- 1 envelope de sazón salada
- 2 copos de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga e o bacon, deixe dourar mexendo sempre, adicione a cebola e desligue o fogo assim que ela estiver transparente.

Use um recipiente para misturar todos ingredientes, batatinhas, o refogado de bacon com cebola, envelope de sazón e o requeijão, reserve.

Forre um refratario com papel alumínio (2 folhas sobrepostas) deixe um pedaço de cada lado suficiente para cobrir a travessa, despeje as batatas cubra com o restante do papel aluminio fechando bem.

Leve ao forno a 180º por aproximadamente 1 hora, o ponto é a batata macia.

Sirva quente, recomendo para acompanhar medalhões ao molho madeira ou maminha na pressão com cerveja preta, arroz branco e uma salada verde.

Sabor incrível , experimente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53121-batatas-ao-forno-delicias-com-bacon.html>