BATATA ASSADA COM CARNE E BACON

INGREDIENTES

4 batatas grandes

50g de bacon picado

3 xícaras (chá) de sobras de carne desfiada

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 colher (sopa) de salsa picada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de manteiga

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura média. Lave bem as batatas, enrole em papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até amaciar.

Em uma frigideira, em fogo médio, coloque o bacon, deixe fritar bem na própria gordura, adicione a carne desfiada, refogue por 5 minutos e desligue o fogo. Adicione o requeijão, a salsa, o queijo parmesão e a manteiga, tempere com sal e pimenta e reserve.

Quando a batata estiver pronta, retire do forno, desenrole do papel e corte a tampa de cada uma, ou seja, 1/3 de cada batata no sentido horizontal. Com uma colher de sobremesa, retire o miolo das batatas com cuidado e coloque na tigela junto com o refogado.

Cuidado para não furar a casca da batata. Coloque a mistura dentro das batatas, tampe e leve ao forno alto preaquecido, por 10 minutos para gratinar. Sirva quente.

Esse prato é ótimo para ser servido com salada verde e arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54632-batata-assada-com-carne-e-bacon.html