

# BATATA DOCE DO PAPAI

## INGREDIENTES

1 kg de batata doce  
200 g bacon  
1 cebola pequena  
1 dente de alho  
1 pitada de manjeriço  
1 tablete de caldo de carne  
azeite ou óleo de bacon  
queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce até que fique macia  
Escorra a batata cozida, retire a casca e corte em fatias médias  
Reserve  
Em uma panela, frite a cebola picada e o dente de alho em azeite ou óleo de bacon até dourar levemente  
Junte o bacon e deixe dourar um pouco sem deixar queimar a cebola e o alho  
Junte o manjeriço, o caldo de carne e uma xícara de água  
Mexa até dissolver o caldo de carne  
Junte as batatas e deixe cozinhar por mais 10 minutos  
Observe para a batata não amolecer demais  
Deposite em um refratário e salpique o queijo parmesão  
Deixe derreter um pouco e sirva  
Acompanha um arroz branco e um tutuzinho mineiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7761-batata-doce-do-papai.html>