Batata Assada com Bacon

www.receitasdafia.com/receitas/batata-assada-com-bacon

Experimente essa delícia de batata assada com bacon! Fácil de fazer e irresistível



40 min 2 porções

Ingredientes

- 2 batatas grandes
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina com sal)
- 1 dente de alho médio triturado
- Bacon a gosto
- Páprica picante a gosto
- Mussarela a gosto
- Cebolinha a gosto

Modo de Preparo

1. Corte o bacon em cubinhos e frite-os até ficarem bem crocantes.
2. Higienize as batatas, corte-as em rodelas grandes e disponha-as em um refratário forrado com papel alumínio.
3. Em um recipiente pequeno, misture a manteiga, o alho e a páprica picante.
4. Espalhe a mistura sobre as batatas, adicione o bacon frito e feche o papel alumínio.
5. Leve o refratário ao forno pré-aquecido a 220°C por 15 minutos.
6. Retire o refratário do forno, abra o papel alumínio e adicione a mussarela e a cebolinha.
7. Leve ao forno novamente até o queijo gratinar.
8. Sirva e aproveite essa deliciosa receita de batata com bacon!