Batata Rústica com Queijo e Bacon

www.receitasdafia.com/receitas/batata-rustica-com-queijo-e-bacon

Aprenda a fazer uma deliciosa batata gratinada com queijo e bacon para deliciar com toda família!

45 min 5 porções

Ingredientes

- 1kg de batata
- 1 colher de chá de páprica defumada
- Sal grosso e pimenta-do-reino a gosto
- Azeite a gosto
- 4 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de maionese
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- Pimenta calabresa a gosto
- Leite (até dar o ponto)
- 200 g de mussarela (ralada ou picada)
- Bacon frito a gosto
- Cebolinha a gosto

Modo de Preparo

1. Higienize e corte as batatas no formato canoa (com casca).
2. Tempere os pedaços com páprica, pimenta, sal grosso, 1 fio de azeite e misture bem, com as mãos, para pegar o tempero.
3. Transfira as batatas para uma assadeira, adicione os dentes de alho (inteiros), regue com azeite e leve ao forno preaquecido a 200° graus por cerca de 30 minutos.
4. Retire os dentes de alho e amasse bem eles com um garfo.
5. Em um recipiente coloque a maionese, o requeijão, a pimenta calabresa, o alho amassado e misture bem jogando o leite, gradualmente, até ficar bem cremoso.
6. Em um refratário, forre o fundo com um pouco da mussarela, disponha as batatas em pé enchendo todo o recipiente (das laterias para o meio), despeje o molho por cima, salpique a mussarela e leve ao forno preaquecido a 180° graus por cerca de 10 minutos, ou até gratinar.
7. Salpique o bacon frito e a cebolinha por cima.
8. Sirva e bom apetite!