



RECEITAS DA FIA

Batatas douradas

www.receitasdafia.com/receitas/batatas-douradas

Com poucos ingredientes vc vai fazer essa receita de batatas douradas com bacon, e fica super deliciosa. Anote a receita!

Batatas douradas

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 800 g de [batatas](#) cozidas cortadas em cubos grandes
- 150 g de [bacon](#) cortados em cubinhos
- 2 colheres de (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres de (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 [cebolas](#) cortadas em cubinhos
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- Sal e pimenta do reino a gosto
- cheiro verde para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o azeite e a manteiga.
2. Refogue o bacon até dourar.
3. Adicione a cebola e refogue mais um pouco.
4. Acrescente as batatas e tempere-as com sal e pimenta a gosto.
5. Deixe dourar virando-as cuidadosamente de um lado para o outro.
6. Depois de douradas, acrescente o creme de leite, coloque em uma travessa e finalize com cheiro verde picado.
7. Sirva.

www.receitasdafia.com