

BATATAS RÚSTICAS COM CENOURA ASSADA E TEMPERADA E CARNE

INGREDIENTES

2 batatas médias

2 cenouras médias

2 cebolas médias

500 g de picanha/coxão mole/patinho em tirinhas

200 g de bacon em cubinhos

100 g de ricota em cubinhos

100 g de queijo prato fatiado

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em pedaços grandes as batatas e as cenouras

Frite o bacon cortado em cubinhos e deixe descansando

Tempere a carne vermelha com alho, sal e pimentas a gosto

Preaqueça o forno em 180° C, coloque um fio de óleo no fundo de uma forma de vidro

Tempere com pimenta e orégano

Espalhe por cima a carne acebolada com o bacon, a ricota em cubinhos e finalize com as fatias de queijo prato

Asse por 10 minutos, apenas para derreter o queijo, serve até 4 pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1619-batatas-rusticas-com-cenoura-assada-e-temperada-e-carne.html>