

# BATATA DE FRIGIDEIRA COM BACON E OVO

## INGREDIENTES

7 batatas pequenas descascadas  
1 pimentão verde médio em tiras  
4 ovos médios  
1 cebola picada  
1 colher (sopa) de manteiga  
4 dentes de alho picados  
100 g de bacon defumado em tiras  
azeite de oliva  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Rale as batatas em tiras finas e adicione um pouco de sal e com o uso de uma peneira amasse as tiras de batata para remover a água do tubérculo

Acrescente posteriormente o alho e a cebola e misture

Em uma frigideira adicione a manteiga junto com um pouco de azeite e acrescente as batatas e deixe em fogo baixo até dourar

Vire a mistura para que possa fritar o outro lado acrescentando um pouco de azeite

Reserve em uma forma

Frite as tiras de bacon e coloque sobre a massa de batata

Acrescente os ovos e as tiras de pimentão sobre a massa de batata e leve ao forno por 20 minutos a 210-240 °C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3752-batata-de-frigideira-com-bacon-e-ovo.html>