

BATATA SUÍÇA DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de batata
400 g de bacon
200 g de cream cheese
1 copo de requeijão
300 g de queijo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pré

Rale as batatas na parte grossa do ralador para que fiquem fios de batata

Frite o bacon sem pele e acrescente o requeijão e o cream cheese

Coloque sal a gosto na batata, unte uma forma com óleo

Faça a primeira camada com batata, cubra com queijo e coloque o recheio, queijo novamente e a última camada de batata

Asse em fogo alto até que a batata fique molinha por dentro e crocante por fora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3783-batata-suica-de-forno.html>