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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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