BATATA DOCE DO PAPAI

INGREDIENTES

1 kg de batata doce

200 g bacon

1 cebola pequena

1 dente de alho

1 pitada de manjericão

1 tablete de caldo de carne

azeite ou óleo de bacon

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce até que fique macia

Escorra a batata cozida, retire a casca e corte em fatias médias

Reserve

Em uma panela, frite a cebola picada e o dente de alho em azeite ou óleo de bacon até dourar levemente

Junte o bacon e deixe dourar um pouco sem deixar queimar a cebola e o alho

Junte o manjericão, o caldo de carne e uma xícara de água

Mexa até dissolver o caldo de carne

Junte as batatas e deixe cozinhar por mais 10 minutos

Observe para a batata não amolecer demais

Deposite em um refratário e salpique o queijo parmesão

Deixe derreter um pouco e sirva

Acompanha um arroz branco e um tutuzinho mineiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7761-batata-doce-do-papai.html