

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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