



## Batata Assada com Bacon e Calabresa



### Ingredientes

- 150g Bacon fatiado Sulita
- 150g Calabresa fatiada Sulita
- 3 Batatas médias
- 80g Queijo Mussarela
- Molho branco

#### Molho Branco

- 15g cebola picada
- 30g de manteiga
- 30g de farinha de trigo
- 1l de leite
- 1 pitada de noz moscada
- 1 folha de louro
- Sal a gosto



Tempo de preparo:

40min.



Rendimento:

3 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Pré-cozinhe as batatas com uma pitada de sal na água e corte-as em rodela, mantendo a casca.
2. Em uma travessa, inicie a montagem fazendo uma camada de batatas.
3. Em seguida sobre elas uma camada de calabresa fatiada Sulita e bacon fatiado Sulita (em fatias ou em cubos).
4. Acrescente o molho branco.
5. Finalize com queijo.
6. Leve a travessa para o forno pré-aquecido e já com o dourador ligado, caso tenha, para gratinar por aproximadamente 10 min, a uma temperatura de 180°C.
7. Tire do forno e pronto, já pode servir!

#### Molho

1. Em uma frigideira, frite a cebola na manteiga e acrescente a farinha.
2. Aqueça o leite em uma panela e acrescente nele o a mistura da farinha e cebola frita e os demais ingredientes.
3. Deixe engrossar em fogo baixo.



### Dica:

Pode acrescentar ervas como alecrim para finalizar e dar um toque ainda mais especial.