



Batata Assada com Queijo e Bacon



Ingredientes

- 30g Bacon fatiado Sulita
- 1 Batata (grande)
- 2 fatias de queijo mussarela
- Salsinha
- Sal a gosto



Tempo de preparo:

40min.



Rendimento:

1 pessoa



Modo de Preparo:

1. Com a batata deitada em uma tábua de corte, faça cortes na batata com distância de aproximadamente 1 cm de cada corte, porém não até o final, para os cortes permaneçam unidos a mesma batata, deixando ela como uma "sanfona".
2. Leve a uma travessa.
3. Acrescente sal a gosto.
4. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos, na temperatura de 180°C.
5. Estando assada, retire do forno
6. Acrescente o queijo entre os cortes da batata e espalhe o bacon fatiado Sulita cortado em pedaços menores sobre toda a batata.
7. Leve novamente ao forno por aproximadamente 5min com o dourador ligado.
8. Retire do forno, finalize com salsinha e pode servir!