Fritada com bacon

Ingredientes

2 fatias de bacon picadas
1 batata em fatias médias
1/2 cebola em rodelas
1/2 pimentão em tirinhas finas
3 ovos batidos
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Aqueça uma frigideira antiaderente e frite o bacon em sua própria gordura até dourar. Junte a batata e frite as fatias até que fiquem macias. Acrescente as rodelas de cebola e refogue-as até se tornarem transparentes e macias. Ponha o pimentão, mexa por um minuto e acrescente as batatas. Despeje os ovos batidos e temperados com sal e a pimenta e cubra todos os ingredientes. Deixe dourar de um lado e, com a ajuda de um prato, vire para dourar do outro lado. Sirva em seguida.

Rendimento: 2 porções