BATATAS RECHEADAS (MINI BATATAS)

INGREDIENTES

2 kg de batata bolinha

300 g de requeijão de bisnaga

sal

1 linguiça calabresa defumada

parmesão

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas com água e sal, na panela de pressão, e cozinhe até estarem macias, porém firmes.

Enquanto isso, retire a pele da calabresa, rale e reserve.

Corte uma tampinha de cada batata, retire a polpa com uma colher (chá), e misture essa polpa à calabresa ralada (a parte da tampa, tempere com azeite e sal e coma, para não desperdiçar)

Acrescente o requeijão de bisnaga e misture bem.

Recheie cada batata com a mistura, polvilhe parmesão e leve ao forno até aquecer as batatas e gratinar um pouco o parmesão.

Varie o recheio. Use frango desfiado, mistura de queijos, vegetais, atum, salmão

Faça e comente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13640-batatas-recheadas-mini-batatas.html