BATATA RECHEADA COM LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

3 batatas grandes

1 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de tempero baiano

2 colheres (sopa) de azeite

4 gomos de linguiça toscana

2 copos de requeijão cremoso

Queijo parmesão para finalizar o prato

6 cebolinhas picadas

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e corte-as ao meio.

Coloque as batatas e as linguiças em uma vasilha e as tempere com o sal, tempero baiano e o azeite, mexendo bem com as mãos.

Envolva as batatas e as linguiça em papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 40 minutos.

Retire as batatas e as linguiça e deixe esfriar por alguns minutos.

Retire a polpa da batata, coloque em uma vasilha, pique as linguiças em pedaços bem pequenos e junte com a batata.

Coloque na bacia juntamente, com a polpa da batata e a linguiça, os outros ingredientes, como o requeijão e a cebolinha.

Em uma assadeira grande, coloque as metades das batatas e recheie, salpicando com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno a 250°C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16616-batata-recheada-com-linguica-toscana.html