

BATATAS RECHEADAS ESPECIAIS DA DANI

INGREDIENTES

3 batatas grandes

2 peitos de frango desfiado

1 cebola

100 g de linguiça calabresa fatiada

1 copo de requeijão cremoso

1 queijo ralado

sal, pimenta-do-reino, pimenta calabresa e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, não deixando ficar muito mole.

Depois das batatas frias, retire uma tampa e cave a batata.

Reserve o que você retirou da bata em um refratário.

Em uma panela, cozinhe o peito de frango já temperado ao seu gosto.

Com a massa que sobrou da batata, junte em um refratário duas colheres de queijo ralado, uma pitada de sal e pimenta-do-reino.

Adicione 1/2 copo de requeijão cremoso e 1/2 creme de leite.

Adicione a essa mistura, o frango desfiado.

Refogue no azeite de oliva, a calabresa fatiada e a cebola cortada em fatias e reserve.

Preencha as batatas com essa mistura do refratário, pode deixar passar um pouco a borda da batata.

Coloque por cima da batata o refogado de cebola com calabresa.

Leve ao forno preaquecido em 200° C, por 20 minutos ou até dourar.

Para dar um charme, utilize a pimenta biquinho e queijo catupiri.

Sirva ainda quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18832-batatas-recheadas-especiais-da-dani.html>