

BATATA RECHEADA NO FORNO

INGREDIENTES

6 batatas médias
200 g de mussarela
200 g de presunto
bacon picado
azeite
cebola picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e coloque para cozinhar em uma panela por cerca de 30 minutos (não deixe ficar muito mole).

Retire as batatas do fogo e deixe esfriar um pouco.

Depois que estiverem mornas corte a tampa das batatas e retire a polpa.

Reserve a polpa e amasse para que forme um purê, acrescente os recheios junto ao purê e coloque a cebola e o sal também.

Recheie todas as batatas.

Em uma frigideira frite o bacon cortado em cubinhos.

Coloque o bacon frito por cima de todas as batatas.

Leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19535-batata-recheada-no-forno.html>