

BATATA ASSADA E RECHEADA

INGREDIENTES

6 batatas médias
4 colheres (sopa) de requeijão
1 calabresa
1/2 xícara de leite
1 colher de manteiga
queijo mussarela (opcional)
sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Para o purê, cozinhe 2 das batatas sem a casca em uma panela com água e sal.

Quando cozidas, tire toda a água e amasse, misture o leite e a manteiga, o queijo mussarela é opcional. Misture em fogo baixo até que se obtenha uma forma homogênea, reserve.

Corte a calabresa em cubos e frite.

BATATA ASSADA:

Batata assada: Separe as 4 batatas com casca e fure com um garfo.

Leve ao microondas de 8 a 10 minutos em potência máxima (varia de acordo com o tamanho da batata).

MONTAGEM:

Montagem: Corte a batata assada ao meio e tempere com sal.

Recheie o meio com o purê até o topo, adicione o requeijão e a calabresa, sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20154-batata-assada-e-recheada.html>