BATATAS RECHEADAS GOURMET SIMPLES

INGREDIENTES

4 batatas grandes

4 dentes de alho

1 cebola

50 ml de óleo de soja ou azeite de oliva

1/2 calabresa, chouriço ou pepperoni

200 g de carne de porco picada

50 ml de vinho branco

50 ml de molho de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e cozinhe-as inteiras com casca, por 30 minutos.

Enquanto isso, cozinhe a carne.

Pique o alho e a cebola e refogue-os no azeite.

Junte a linguiça picada e a carne, tempere com sal e refogue um pouco.

Junte o vinho branco e o molho de tomate e cozinhe até ficar sem líquido.

Escorra as batatas cozidas e retire-lhes uma tampa.

Escave o interior e corte a poupa em cubinhos.

Disponha-os numa tigela e junte a carne cozida em volta e retifique os temperos.

Recheie as batatas, decore com a linguiça que sobrou em rodelas.

Leve ao forno a 200°C, por 15 minutos ou ate dourar.

Retire e sirva, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20795-batatas-recheadas-gourmet-simples.html