

# 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 rodela.  
Leve ao forno a 200°C, por 15 minutos ou até dourar.  
Retire e sirva, bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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