

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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