

BATATA RECHEADA COM CALABRESA

INGREDIENTES

4 batata média
150 g de calabresa
200 g de requeijão cremoso (catupiry)
1/2 cebola
100 ml de leite
1/4 de pimentão verde
1/4 de pimentão vermelho
queijo ralado
orégano
sal
azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata com sal até amolecer.

Corte a cebola em rodelas e a calabresa em pedaços pequenos.

Frite a calabresa com a cebola e o azeite.

Após cozinhar a batata, corte ao meio no sentido maior.

Retire o meio da batata formando um "barquinho", a parte removida da batata será feito um purê junto com o leite e o requeijão.

Misture o purê com a calabresa frita.

Recheie o "barquinho" de batatas e coloque em uma assadeira.

Coloque orégano e o queijo ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22521-batata-recheada-com-calabresa.html>