

BATATA RECHEADA COM QUEIJOS

INGREDIENTES

4 batatas inglesas grandes

1/2 cebola bem picada (dica: picar no processador)

alho a gosto

180 g de queijo mussarela

1/2 pote de requeijão sabor cheddar

2 colheres (sopa) de leite

queijo ralado

orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca até que fiquem macias e deixe esfriar.

Em uma panela, doure a cebola e o alho.

Coloque todos os demais ingredientes e mexa até o queijo derreter.

Corte uma tampa na batata, na horizontal e raspe o miolo da batata com uma colher para deixar espaço para o recheio.

Recomendo cavar o máximo que der pra ficar mais recheio que batata, assim ela fica mais leve.

Coloque as batatas em uma forma (não precisa untar) e preencha elas com o recheio.

Coloque queijo ralado e orégano por cima para finalizar e leve para assar/gratinar no forno (já preaquecido por 10 minutos, a 220º C)

Ligue o dourador do forno, se ele possuir.

Asse as batatas até ver que o queijo ralado em cima ficou douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23345-batata-recheada-com-queijos.html>