

# SURPRESA DE BATATA

## INGREDIENTES

5 batatas médias  
1 perna de linguiça calabresa grossa  
100 g de presunto em cubos  
150 g de queijo muçarela em cubos  
100 g de queijo branco em cubos  
1 cebola grande  
3 dentes de alho  
2 colheres (sopa) de molho shoyu  
1 colher (sopa) de molho de pimenta (fraco)  
manteiga e sal a gosto  
queijo ralado pra salpicar

## MODO DE PREPARO

Pique as batatas e coloque para cozinhar.  
Pique a calabresa, os queijos e o presunto em cubos bem pequenos.  
Corte toda a cebola em pedaços bem pequenos.  
Triture bastante o alho (não amasse).  
Coloque o presunto em cubos para fritar na manteiga.  
Depois de dourado o presunto, adicione a calabresa e deixar fritar.  
Adicione à cebola, quando a calabresa estiver quase frita.  
Acrescente os queijos e deixe derreter, sempre lembrando de mexer bem, pra não agarrar no fundo.  
Adicione o shoyu e a pimenta.  
Deixe dourar bem, e reserve em uma forma pequena.  
As batatas já cozidas, amasse e misture com a manteiga, alho e um pouco de leite, para fazer o purê.  
Forre o fundo da forma com o recheio feito de calabresa.  
Coloque todo o purê por cima, por igual.  
Salpique queijo ralado e pimenta-do-reino por cima.  
Coloque por 10 minutos, para dourar no forno preaquecido a 200° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23970-surpresa-de-batata.html>