

BATATAS RECHEADAS

INGREDIENTES

sal a gosto

batatas inglesas rosas

2 cenouras

1 colher (sopa) de óleo de soja

1 dente de alho

1/2 cebola

1 sachê de molho de tempero verde (salsa e cebolinha)

400 g de queijo mussarela em pedaços

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em pedaços as batatas e as cenouras.

Coloque-as para cozinhar em uma panela com água e uma pitada de sal.

Retire as batatas e as cenouras da panela, sem a água e coloque num recipiente de vidro.

Esmague com um garfo até ficar sem nenhum pedacinho.

Pique a cebola e o alho e em seguida frite-os.

Isso pode ser feito durante o item de preparo 1, enquanto as batatas cozinham.

Acrescente a cebola e o alho à mistura do recipiente de vidro.

Também acrescente a salsa e a cebolinha picadas.

Adicione óleo e misture até ficar uma massa homogênea.

Corte o queijo em pedaços (de aproximadamente 1 cm a 3 cm, um retângulo).

Estenda um pouco da massa na mão, adicione um pedacinho de queijo e cubra-o com a massa.

Em uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno a 200° C por 20 minutos aproximadamente, até dourarem e sirva-se!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24707-batatas-recheadas.html>