BATATA GRATINADA COM RECHEIO

INGREDIENTES

4 batatas inglesas grandes lavadas

3 colheres de cream cheese

1 gema

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola média bem picada

300 g de parmesão ralado

sal

orégano

pimenta calabresa

1 colher de sopa de ketchup

1 colher de chá de mostarda

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas pra cozinhar inteiras com casca e tudo bem lavadinhas.

Quando estiverem macias, escorra e aguarde uns 5 minutos para esfriarem um pouco.

Corte as batatas ao meio e retire sua polpa aos poucos, sem raspar muito no fundo para que não rompam a casca e vá as acomodando num tabuleiro.

Numa tigela funda coloque a batata que retirou, a margarina, a gema e misture como num purê.

Acrescente os demais ingredientes e misture bem.

Com o auxílio de 2 colheres, vá recheando as batatas barquinho que estão no tabuleiro.

Ligue o forno a 200º C e ponha as batatas para aquecer e gratinar, por cerca de 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25119-batata-gratinada-com-recheio.html