

BATATA ASSADA DA CAROL

INGREDIENTES

9 batatas médias
azeite a gosto
1 linguiça calabresa defumada grossa
250 g de queijo mussarela
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas.

Depois de seca-las, faça furos em volta delas com um garfo.

Molhe as mãos com um pouco de azeite e passe nas batatas.

Em uma forma, coloque as batatas umedecidas com azeite e com casca, e leve-as ao forno médio preaquecido.

Quando espetar as batatas com um garfo e sentir que elas já estão macias e com a casca um pouco enrugada, é hora de tirá-las do forno.

Com cuidado, corte as batatas ao meio e coloque-as novamente na forma.

Com um garfo, espete o meio das batatas fazendo vários furos.

Adicione por cima de cada batata um fio de azeite e sal a gosto.

Em seguida, acrescente a mussarela cobrindo toda a batata.

Corte a calabresa em cubinhos e jogue por cima do queijo.

Por fim, salpique o orégano a gosto.

Coloque novamente no forno e espere só o tempo do queijo derreter e já está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25325-batata-assada-da-carol.html>