

BATATA RECHEADA COM BACON E PEITO DE PERU

INGREDIENTES

300 g de peito de peru
300 g de mussarela
6 batatas grandes lavadas
1 sachê de molho a bolonhesa
1 pedaço de bacon grande (a gosto, quanto mais, melhor)
palitos de dentes para reforçar
tempero e sal a gosto

MODO DE PREPARO

BATATAS:

Batatas: Coloque as batatas lavadas na panela de pressão com um pouco de sal, por 15 a 20 minutos.
Assim que tirar as batatas da panela, não jogue a água fora pois se estiverem duras você retorna ao fogo.
Se tiverem macias, não pode estar desfazendo, corte em partes até a metade.
Acrescente entre os vãos 1/2 fatia de mussarela e 1/2 fatia de peito de peru.
Coloque palitos de dente para sustentar e reserve em uma travessa.

MOLHO:

Molho: Fatie o bacon em pedaços e coloque para fritar, até que fiquem dourados.
Acrescente o molho de tomate inteiro, um pouco de água (bem pouco) para ficar com caldinho.
Coloque os temperos que quiser, sal e sazón.
No meu caso, coloquei 1/2 saquinho de sazón de carne e 1 colher de café de açúcar, para tirar o ácido do tomate.
Deixe ferver.
Quando o molho estiver fervendo, desligue o fogo e despeje sobre a travessa de batatas.
Coloque no micro-ondas por 1 minuto para derreter a mussarela.
Pronto, sirva-se à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26154-batata-recheada-com-bacon-e-peito-de-peru.html>