

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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