

BATATA RECHEADA DA NATHY

INGREDIENTES

2 batatas grandes
150 g de cream cheese
1/2 calabresa ralada
1/2 bacon em cubos fritos
150 g de queijo parmesão
1 colher (sopa) de manteiga
azeite, sal, pimenta-do-reino, salsa desidratada

MODO DE PREPARO

Coloque água até a metade de uma panela, junto com azeite.
Lave bem as batatas e fure-as com um garfo (não tire a casca).
Deixe na panela com água por cerca de 30 minutos ou até ficarem macias.
Escorra e reserve.
Preaqueça o forno a 200º C por 15 minutos.
Já com as batatas frias, corte pela metade, tire com uma colher um pouco da "polpa" da batatas, dos dois lados.
Salpique sal e pimenta-do-reino nas batatas.
Adicione cream cheese, calabresa e queijo parmesão.
Cubra com papel alumínio individualmente e coloque no forno.
Aguarde mais 30 minutos.
Abra o papel alumínio e coloque os pedacinhos de bacon.
Despeje salsa desidratada e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26411-batata-recheada-da-nathy.html>