

BATATA RECHEADA DA MISS

INGREDIENTES

6 batatas médias
500 g de bacon
200 g de mussarela
1 lata de creme de leite
1/2 copo de requeijão cremoso
1 cebola pequena
2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em uma panela de pressão, cubra com água e leve ao fogo.

Após pegar pressão, deixe por 10 minutos.

Enquanto isso, corte o bacon em cubinhos bem pequenos e frite, escorra o óleo e reserve.

Corte a metade da mussarela em cubinhos pequenos e a outra metade pode ralar.

Retire as batatas da panela e deixe esfriar por, aproximadamente, 40 minutos.

Corte a batata no sentido do comprimento, tirando só uma tampinha.

Retire a polpa da batata, deixando ela com mais ou menos 1 cm de espessura.

Amasse a polpa que foi retirada da batata, até virar uma pasta.

Na mesma panela que fritou o bacon, coloque a margarina, a cebola ralada e a pasta da batata.

Despeje o creme de leite e o requeijão cremoso e mexa, até virar um purê, se desejar coloque uma pitada de sal, desligue o fogo.

Espere uns 5 minutos e coloque a mussarela em cubos, no meio do purê e misture bem.

Encha as batatas com o purê e salpique mussarela ralada por cima.

Coloque-as em uma forma e leve ao forno alto por 10 minutos, para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27447-batata-recheada-da-miss.html>