

BATATA RECHEADA COM BACON

INGREDIENTES

3 batatas inglesa grande
1 pedaço de bacon
1 copo de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
sal (a gosto)
pimenta-do-reino (a gosto)
cheiro-verde (a gosto)
300 g de mussarela ralada para gratinar

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas em água corrente.

Fure-as com um garfo, coloque em um refratário, leve ao micro-ondas em potência máxima por, aproximadamente, 15 minutos.

Verifique se estão cozidas, não podem ficar muito moles e nem muito duras, mas macias.

Espere esfriar.

Enquanto esfria, corte o bacon em cubinhos e frite bem, escorra bem a gordura com a ajuda de um papel toalha.

Com as batatas já frias, corte horizontalmente, como se fosse uma tampa, retire.

Com a ajuda de uma colher, "cave" as batatas e não esqueça de deixar uma camada para fixar a casca, colocando a massa em uma vasilha.

Acrescente o leite, a manteiga, o sal, a pimenta e bata a massa com a ajuda de uma batedeira ou com uma colher, até ficar bem homogêneo.

O segredo é não deixar muito mole para não escorrer na hora de assar, ela deve ficar macia e consistente.

Acrescente o bacon e recheie as batatas com a pasta.

Adicione mussarela no topo e asse em forno médio até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28492-batata-recheada-com-bacon.html>