

BATATA RECHEADA COM LINGUIÇA CAIPIRA

INGREDIENTES

4 batatas bem grandes
1 xícara e 1/2 de linguiça caipira picadinha
4 fatias de presunto picado
7 fatias de mussarela
1/2 lata de creme de leite
cebola, pimentão e tomate picados (1/2 xícara de cada)
2 dentes de alho amassados
4 colheres de molho de tomate
1 colher de azeite
corante vermelho
orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe as batatas por 5 minutos após pegar pressão.
Desligue o fogo e deixe a panela tampada por 10 minutos.
Dica: acrescente um pouco de óleo à água para que as cascas das batatas não soltem.
Após cozidas, retire um tampo de cada batata e raspe delicadamente o miolo com uma colher.
Reserve tudo.
Frite a linguiça picada e reserve.
Em uma panela média, frite o alho e a cebola no azeite com o corante.
Junte o pimentão e o tomate e refogue.
Acrescente o molho de tomate, a linguiça e o presunto.
Tempere com sal a gosto.
Mexa bem e desligue o fogo.
Acrescente metade da polpa da batata, o creme de leite, 3 fatias da mussarela picada e misture bem, pode colocar requeijão cremoso ou maionese.
A consistência fica pastosa.
Preencha as batatas com esse recheio, cubra-as com uma fatia (ou meia) de mussarela e salpique orégano.
Por fim, envolva-as com papel alumínio sem cobrir o topo.
Coloque as batatas em um refratário e leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29941-batata-recheada-com-linguica-caipira.html>