

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29941-batata-recheada-com-linguica-caipira.html>