

BATATA RECHEADA COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

6 batatas grandes

300 g queijo mussarela

300 g bacon (em cubos)

2 colheres (de sopa) de manteiga

8 colheres (de sopa) de requeijão

2 colheres (de sopa) de creme de cebola

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e coloque para cozinhar até ficarem macias (não deixe cozinhar muito, deixe até o ponto de entrar o garfo).

Após cozidas, espere esfriar um pouco, pois iremos parti-las.

Corte a tampa da batata na horizontal, retire o miolo e reserve tanto o miolo quanto a "casca" da batata.

Frite o bacon e reserve (não precisa colocar óleo, pois irá fritar no próprio óleo).

Em uma panela, coloque a manteiga, o miolo das batatas e misture.

Acrescente 2 colheres de requeijão, parte da mussarela e misture.

Por último coloque parte do bacon.

Reserve parte da mussarela e do bacon para colocar por cima das batatas.

Depois de feito o purê, coloque uma colher de requeijão em cada "casca" de batata, recheie com o purê, coloque a mussarela por cima e leve ao forno por 15 minutos ou até derreter a mussarela.

Após retirar a batata do forno, salpique o bacon e orégano por cima.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30088-batata-recheada-com-bacon-e-queijo.html>