

BATATA RECHEADA DELICIOSA

INGREDIENTES

4 batatas inglesas (grandes)
2 colheres de sopa de margarina
1/2 copo de requeijão
1 cebola média picadinha
1/2 copo de leite
1 colher de chá de maisena
300 g de blanquet de peru
100 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça 1 colher de margarina em uma panela e doure a cebola em fogo médio.

Quando a cebola estiver quase dourada, inclua o peito de peru bem picadinho para dar uma leve fritada.

Quando esta mistura estiver douradinha, misture o leite e a maisena e mexa bem até dissolver.

Desligue o fogo e inclua o requeijão, o sal e a cebolinha a gosto, reserve.

Lave bem as batatas em água corrente.

Com um garfo, faça alguns furos nas batatas.

Faça um corte com uma faca até que alcance o meio de cada batata (sem deixar ultrapassar o outro lado).

Cozinhe por uns 10 minutos as batatas (não deixar cozinhar muito).

Escorra as batatas.

Embrulhe uma a uma em papel alumínio e leve ao forno quente por cerca de 15 a 20 minutos até que estejam bem amolecidas.

Retire as batatas do forno e retire parte do papel alumínio, para que consiga abri-las com uma lasca ao meio para incluir o recheio.

Antes de incluir o recheio, coloque um pouco de sal e margarina.

Com uma colher, vá abrindo a batata para facilitar inserir bastante recheio.

Coloque o queijo ralado por cima e leve ao forno por mais 10 a 15 minutos ou até gratinar o queijo.

Pronto, aí está uma receita deliciosa que pode ser diversificada utilizando-se o recheio de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31037-batata-recheada-deliciosa.html>