

# BATATA RECHEADA CANOA

## INGREDIENTES

1 batata média  
2 colheres de requeijão cremoso  
100 g de bacon cortado pequeno  
100 g queijo cheddar  
100 g queijo mussarela  
100 g queijo parmesão ralado  
1/2 copo de leite  
1 colher de manteiga com sal  
cebolinha a gosto  
azeite

## MODO DE PREPARO

Furar com um garfo todos os lados da batata.

Regar a batata com azeite e embrulhar no papel alumínio.

Colocar no forno, preaquecido a 200°C por aproximadamente 1 hora.

Enquanto isso frite o bacon e corte a cebolinha bem fininha.

Retire as batatas com cuidado e parta ao meio.

Raspe o centro da batata com uma colher e guarde o que raspou numa panela. Acrescente na panela o leite e a manteiga para fazer um purê.

Pegue a batata já cavada e coloque um pouco do purê, bacon frito, requeijão cremoso, Cheddar, Mussarela e cubra tudo com o queijo Parmesão.

Leve ao forno até dourar.

Pra finalizar coloque por cima mais bacon e a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31551-batata-recheada-canoa.html>