

BATATA RECHEADA COM BACALHAU

INGREDIENTES

2 batatas grandes

150 g de bacalhau dessalgado e desfiado

1 pote de cream cheese

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho espremidos

azeite

cebolinha verde picadinha

sal e pimenta a gosto

100 g mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C por 10 minutos.

Lave bem as batatas e enrole em papel alumínio.

Coloque em uma assadeira e asse por 30 minutos, enfie uma faca bem no meio para ver se está macia.

Se for preciso asse mais um pouco, mas não deixe amolecer muito.

Retire do forno com auxílio de uma toalha de prato e deixe esfriar um pouquinho.

Em uma panela média aqueça o azeite, junte o alho, a cebola, o sal, a pimenta e, em seguida o bacalhau já dessalgado e bem desfiado, refogue bem.

Pegue as batatas, corte uma parte fina do comprimento dela e, com bastante cuidado vá retirando o interior da batata com uma colher.

Tempere-as com sal e pimenta. Junte o miolo das batatas ao bacalhau e misture bem.

Adicione o cream cheese e a cebolinha.

Misture e recheie as batatas.

Unte a assadeira com azeite, arrume as batatas recheadas e coloque o queijo por cima.

Leve ao forno por mais dez minutos.

Sirva quente, com um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31816-batata-recheada-com-bacalhau.html>