

BATATA RECHEADA DA GEISE

INGREDIENTES

5 batatas médias

250 g de bacon

1 lata de requeijão cremoso

200 g de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as 5 batatas com casca para cozinhar em água bem quente. Adicione sal a gosto, para que a batata absorva o sal e já fique temperada. Para que o processo seja mais rápido, deixe a panela tampada o tempo todo. Com o calor as batatas cozinharão mais rápido.

Enquanto as batatas cozinham, corte e frite o bacon em uma frigideira separada. Como o bacon já é um alimento bem gorduroso, não se faz necessário o uso do óleo para fritá-lo. Logo, ao ser frito o bacon irá soltar um pouco de sua gordura. Separe-o em um recipiente para que o bacon possa secar.

Com um garfo fure as batatas para ver se elas já estão cozidas. É importante que as batatas não fiquem totalmente cozidas, porque isso irá deixá-las moles demais e na hora de rechear isso pode atrapalhar. As batatas precisam estar cozidas, mas rígidas.

Depois de cozidas e frias, descasque cada uma das batatas. Depois de descascadas, com uma colher cave a superfície da batata dando à ela um formato de canoa. Esse formato irá permitir que você recheie a batata sem que o recheio transborde.

Depois de já preparada para receber o recheio, basta adicionar o requeijão cremoso, o bacon frito e o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31896-batata-recheada-da-geise.html>