BATATA RECHEADA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

2 batatas

30 g de bacon

50 g de calabresa

250 g de mussarela

1/4 de xícara de creme de leite

200 g de requeijão

1/2 xícara de parmesão

1 colher (sopa) de salsinha

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Embrulhe a batata em papel

Leve ao forno (180° C) por 40 minutos

Retire do forno e corte o topo da batata

Retire o miolo da batata e transfira para uma tigela

Corte a calabresa em pequenos cubos, frite e reserve

Frite o bacon e reserve

Adicione o creme de leite, o requeijão, o queijo parmesão ralado, a salsinha, o sal, a pimenta

Misture bem

Recheie a batata e adicione mais 100 g de mussarela ralada e bacon frito

Leve ao forno (180° C) por 20 minutos

Está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3282-batata-recheada-com-linguica-calabresa.html