

BATATA RECHEADA DIFERENTE

INGREDIENTES

4 batatas médias
1 pote de requeijão cremoso
200 g de presunto em pedaço
100 g de mussarela em pedaço
100 g de mussarela fatiada
1 colher de sopa de azeite
1/2 pimentão
1/2 calabresa
4 dentes de alho
1/2 cebola
cheiro verde a gosto
sal a gosto
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas com casca para cozinhar em uma panela de pressão. Depois que a panela pegar pressão, deixe cozinhar por 10 minutos.

Enquanto isso, rale o presunto e a mussarela em formato de lágrima, pique o pimentão, a calabresa, a cebola e o alho em cubinhos. Pique o cheiro verde também.

Em uma panela coloque o azeite e a calabresa. Deixe fritar um pouco e depois coloque o alho e a cebola. Frite até a cebola e o alho dourar.

Acrescente o presunto, o pimentão e o cheiro verde e refogue por cerca de um a dois minutos e desligue o fogo.

Depois da batata estar cozida, descasque, pique em cubos médios e salgue a gosto.

Pegue um pedaço do papel alumínio (mais ou menos um quadrado de 20x20 cm), deposite bem no centro 1/4 da batata picada.

Em cima coloque 1/4 do pote de requeijão, um pouco de mussarela ralada, um pouco do recheio da panela e por fim cubra com um ou duas fatias de mussarela.

Feche o papel alumínio de forma a tampar todos os ingredientes.

Repita a ação para as outras 3 porções.

Coloque os 4 embrulhos de papel alumínio em uma forma e leve ao forno preaquecido e deixe assar em fogo alto cerca de 15 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33069-batata-recheada-diferente.html>