

BATATA RECHEADA DA D. VILMA

INGREDIENTES

6 batatas grandes com casca

3 tomates

1 cubo de caldo de galinha

1 copo de requeijão cremoso

300 g de bacon frito e picado

300 g de queijo mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na água com o caldo de galinha até ficarem moles porém firmes. Após esfriar um pouco, corte - as ao meio no sentido do comprimento.

Com auxílio de uma colher "cave" cada lado da batata, mas não retire muito a polpa. Disponha em um refratário ou forma e tempere com sal a gosto.

Corte o tomate em fatias finas e coloque em cima das batatas.

Com uma colher acrescente meia colher de requeijão, um punhado do bacon e finalize com a mussarela. Leve ao forno preaquecido em 180°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33582-batata-recheada-da-d-vilma.html>