BATATAS RECHEADAS COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

10 batatas de tamanho médio

1 colher (sopa) de margarina com ou sem sal

1 dente de alho (pequeno) bem amassado

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto

100 g de presunto picado

100 g de mussarela picado

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e cozinhe-as em água e sal na panela de pressão por mais ou menos 10 minutos (sem deixar amolecer demais).

Depois escorra, corte as batatas ao meio, retire parte da polpa cuidadosamente com o auxílio de uma colher (sobremesa), amasse e reserve.

Arrume as batatas cortadas em uma forma refratária.

Em uma panela, coloque a margarina, deixe derreter um pouco, acrescente o alho e deixe fritar.

Em seguida adicione o leite, sal (a gosto) e a farinha de trigo dissolvida num pouquinho de água, mexa rapidamente para não empelotar até engrossar, acrescente a polpa reservada e mexa bem.

Em cada batata (dentro da cavidade que se retirou a polpa) coloque uma pequena quantidade de presunto e mussarela, em seguida, o creme até encher, espalhe queijo ralado por cima e leve ao forno pra gratinar por aproximadamente 20 minutos. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34412-batatas-recheadas-com-presunto-e-mussarela.html