

BATATA RECHEADA COM CALABRESA DEFUMADA

INGREDIENTES

4 batatas médias com casca
1 linguiça calabresa defumada
1/2 cebola picadinha
2 dentes de alho
50 g de mussarela em pedaço
1/2 envelope de sazón de sua preferência a gosto
cheiro verde, salsinha desidratada e orégano a gosto
3 colheres sopa leite
1 colher sopa margarina
1 pitada de sal
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas inteiras e com casca para cozinhar em uma panela com água e um pouco de sal, não é recomendado colocar na pressão pois passará o ponto da consistência. Verifique se cozinham completamente espetando de vez em quando uma a uma com um garfo.

Rale a linguiça no ralo grosso e reserve.

Rale a mussarela no ralo fino, adicione o cheiro verde e reserve também.

Pique bem a cebola e amasse o alho, leve ao fogo com um pouco de azeite, o suficiente para fritá-los, após dourar, coloque a linguiça ralada, o sazón, a salsinha desidratada e o orégano, mexa bem, frite por uns 3 minutos, desligue o fogo e reserve.

Após as batatas estarem cozidas, com o auxílio de uma faca, faça um talho no meio da batata, sem cortá-las ao meio.

Segure em suas laterais e com uma colher de (chá), retire um pouco da polpa sem estragar as carcaças das batatas.

Enrole a batata uma de cada vez em papel alumínio, deixando aberto a parte de cima, onde foi retirado o miolo, arrume-as em uma assadeira e reserve.

Com a polpa retirada, amasse-a bem, adicione uma pitada de sal, a margarina e o leite, misturando tudo até formar um purê.

Neste purê, adicione a calabresa reservada e recheie as batatas.

Coloque por cima a mussarela reservada e leve ao forno por uns 10 minutos para derreter o queijo.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35803-batata-recheada-com-calabresa-defumada.html>