

BATATAS RECHEADAS BY BAIXA GASTRONOMIA

INGREDIENTES

10 batatas grandes cruas e fatiadas

200 g de bacon fatiado

1 lingüiça defumada fatiada

1 cebola grande fatiada

queijo parmesão fresco ralado ou provolone ou mussarela

óleo ou azeite

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Intercale o bacon, a lingüiça e a cebola nas batatas, não precisa preencher todas as fatias senão a batata quebra (se isso acontecer não tem problema).

Depois de recheada coloque-as no tabuleiro bem juntinhas de forma que não se desmanchem enquanto assam.

Jogue óleo ou azeite por cima delas e leve ao forno coberta com papel alumínio em fogo médio por cerca de 30 minutos (dependendo do forno + ou -).

Depois que elas estiverem cozidas retire o alumínio, salpique o queijo ralado e o orégano e deixe no forno até derreter ou dourar o queijo.

Essa quantidade serve tranquilamente 5 pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36213-batatas-recheadas-by-baixa-gastronomia.html>