

# BATATA RECHEADA ESPECIAL

## INGREDIENTES

3 batatas brancas grandes  
200 g de queijo mussarela escamado  
200 g de linguiça calabresa ralada ou em cubos  
3 colheres de manteiga  
200 g de requeijão cremoso  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Fure a batata por todos os lados com um garfo e coloque com casca no micro-ondas (1 de cada vez) por aproximadamente 12 minutos ou até estarem macias virando na metade do tempo.

Retire do micro-ondas e passe manteiga em toda a volta.

Envolva em papel alumínio individualmente, coloque em uma assadeira e leve ao forno médio por 20 minutos.

Retire do forno e faça uma abertura superior no papel alumínio.

Faça um corte na batata de ponta a ponta cuidado para não separar as duas partes.

Aperte as extremidades para que a abertura se abra.

Retire um pouco da polpa para abrir mais espaço para o recheio.

Passe manteiga e coloque um pouco de sal.

Recheie com o queijo e a calabresa.

Aperte bem para caber bastante recheio, por último coloque o requeijão.

Leve ao forno por mais uns 5 minutos e está pronta para servir.

Para assar somente no forno fure envolva em papel alumínio normalmente mas coloque sal grosso no fundo da assadeira para evitar que queime. Leva aproximadamente 1 h e 30 minutos.

Pode colocar outros recheios, mas o queijo e o requeijão que dão o toque especial.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37087-batata-recheada-especial.html>