

BATATA RECHEADA COM BACON E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

10 colher(es) de sopa de requeijão cremoso consistente

2 colher(es) de manteiga

5 unidade(s) de batatas grandes com casca lisa

5 colher(es) de sopa de bacon picado

mussarela ralada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Escove as batatas com escovinha, enxague bem e seque-as.

Em uma panela coloque as batatas para cozinhar até que fiquem macias (quando os dentes do garfo penetrem facilmente na polpa).

Em uma frigideira aquecida leve os cubos de bacon para fritar até que estejam bem sequinhos.

Retire-os da frigideira, coloque em papel toalha para escorrer o excesso de gordura e reserve.

Faça um corte na batata tirando apenas uma tampa, escave o miolo, abrindo uma cavidade. Reserve o miolo.

Passe com as costas da colher a manteiga e acomode o requeijão no centro.

Tampe a batata com aquele miolo que foi reservado.

Polvilhe o bacon e a mussarela por cima.

Repita a operação em todas as batatas e volte ao forno para gratiná-las por alguns minutos.

Sirva-as bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38180-batata-recheada-com-bacon-e-requeijao.html>