

BATATAS HASSELBACK

INGREDIENTES

5 batatas grandes com casca
250 g de presunto sadia sem capa de gordura
250 g de queijo prato sadia
3 colheres de sopa de creme de ricota
4 colheres de sopa de manteiga derretida
sal a gosto
alecrim desidratado a gosto
orégano a gosto
pimenta-do-reino ou calabresa a gosto
queijo parmesão ralado, de preferência compre o pedaço e rale
damasco seco (opcional)
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e tempere com a pimenta e sal a gosto.

Retire e corte-as em fatias, mas sem chegar até o final pois as fatias não podem se separar.

Em uma travessa que possa ir ao forno, coloque as batatas já temperadas e em seguida regue com a manteiga derretida.

Leve ao forno por 40 minutos a 250°C ou até que as batatas fiquem cozidas por dentro e assadas por fora.

Depois que as mesmas estiverem assadas e cozidas, retire-as do forno.

Entre cada fatia coloque presunto, mussarela e o damasco seco.

Espalhe o creme de ricota por cima e jogue parmesão ralado juntamente com o alecrim e o orégano.

Leve para o forno a 200°C até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39847-batatas-hasselback.html>