

# BATATA ASSADA RÁPIDA DO RONCO

## INGREDIENTES

2 batatas grandes  
1 peito de frango médio  
1 caixa de creme de leite  
1 pedaço de queijo parmesão, aproximadamente 100 g  
1 pacote de queijo parmesão ralado  
1 cebola branca grande  
2 fatias de mussarela  
azeite  
orégano a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhar o peito de frango em uma panela, desfiar e reservar.

Picar em pedaços o parmesão e reservar.

A cebola deve ser picada em pequenos pedaços e colocada em água de molho para retirar a ardência.

Coloque em outra panela, o peito desfiado, a cebola e um pouco de azeite. Aquecer e mexer até começar a dourar, neste momento colocar o creme de leite, os pedaços de parmesão, o orégano a gosto e sal a gosto. Manter em fogo baixo até derreter o parmesão, mexer para deixar um creme homogêneo, logo após desligue o fogo e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Efetuar um corte lateral nas batatas (a parte mais fina na longitudinal), cuidado pois o corte deve ser central (não atravessar a batata com o corte), pois deveremos fazer uma concha com a batata de forma a colocar o recheio dentro.

Coloque um pouco de azeite e com um garfo mexa a polpa da batata até ficar parecido com um purê. Com uma colher empurrar a polpa para as laterais da batata, ficando a batata agora com o formato de uma concha.

Colocar uma fatia de mussarela dentro de cada batata e colocar o recheio que estava reservado.

Salpicar o parmesão por cima do recheio e colocar a batata palha no prato para acompanhar e decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40166-batata-assada-rapida-do-ronco.html>