

BATATA RECHEADA COM QUEIJO E MILHO

INGREDIENTES

4 batatas
3 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de sopa de milho verde
2 colheres de chá de manteiga
Sal e pimenta-do-reino
Cebola picadinha a gosto
queijo mussarela ralado grosso a gosto
orégano

MODO DE PREPARO

Fure a batata toda com um garfo e coloque no micro-ondas (use uma tampa de micro-ondas) em potência alta por mais ou menos 9 minutos (pode variar dependendo do seu micro-ondas).

Abra a batata com uma faca e retire o miolo (deixe um pouco da batata nas laterais) salpique sal e orégano.

Junte o miolo retirado com o creme de leite, a manteiga, a mussarela, a cebola, o milho, salpique pimenta-do-reino a gosto e um pouca mais de sal.

Misture bem e recheie as batatas.

Leve para o micro-ondas por mais 1 minuto a 1 minuto e 30 segundos até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41367-batata-recheada-com-queijo-e-milho.html>