

BATATAS RECHEADAS DA NANDA

INGREDIENTES

4 batatas grandes

4 ovos inteiros

sal

pimenta

frango picadinho ou qualquer recheio de sua preferência (carne, presunto etc)

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatonas com sal, não deixe ficar muito mole.

Frite os franguinhos picadinhos com o tempero do seu gosto e reserve.

Faça um buraco no meio da batata com cuidado para não furar.

Coloque um ovo cru dentro de cada batata e coloque um pouco de sal no ovo, em seguida coloque os frangos picadinhos em cima do ovo, quanto quiser salpique queijo ralado.

Leve ao forno por vinte minutos ou até dourar o queijo.

Sirva com arroz branco.

Se quiser coloque requeijão em cima da batata na hora de comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42148-batatas-recheadas-da-nanda.html>