

BATATA RECHEADA SABOR CALABRESA

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes
- 1 gomo de calabresa cortado em cubinhos pequenos
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola cortada em cubinhos
- 3 colheres de requeijão cremoso
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar na panela de pressão até que fiquem macias, não pode amolecer demais.

Se preferir pode colocar as batatas uma por uma no microondas deixando cada lado dois minutos e virando até que fique macia.

É bem mais demorado que cozinhar na panela mas também dá certo. Não se esqueça de furar muito bem as batatas antes de levar ao microondas, faça os furos com um garfo ou uma faca de cozinha.

Enquanto as batatas estão cozinhando refogue a calabresa com o alho e a cebola até dourar, a calabresa vai soltar óleo mas se achar necessário acrescente um fio de azeite.

Retire as batatas da panela de pressão e escorra bem toda a água, enrole cada uma em papel alumínio.

Faça um corte na parte de cima da batata e aperte para que ela se abra, com uma colher retire a massa da batata e coloque em um prato, misture uma colher de requeijão e mexa bem até formar um purê, acrescente uma colher do recheio de calabresa e volte essa mistura para dentro da batata.

Por cima coloque mais uma colher de calabresa, um pouquinho de queijo ralado e leve ao forno para dourar.

Não é necessário adicionar sal ao purê pois a calabresa já é salgada, eu acho mais fácil passar o conteúdo da batata para um prato na hora de misturar o requeijão mas pode misturar dentro da batata mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42581-batata-recheada-sabor-calabresa.html>