

# BATATA RECHEADA DE CALABRESA

## INGREDIENTES

6 batatas médias  
250 g de calabresa triturada  
1 cebola pequena picada  
1 tomate sem pele picado em cubinhos pequenos  
50 g de bacon triturado  
catupiry ou requeijão  
batata palha  
2 colher de sopa de óleo  
1/2 cenoura ralada  
margarina para pincelar  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto  
papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Primeiramente lave as batatas com casca e faça alguns furos com o garfo nelas.  
Em seguida coloque um pouco de sal e as embrulhe nos papel alumínio, uma por vez.  
Coloque as batatas em uma travessa e leve ao forno, por volta de 1 a 1 hora e meia.  
Enquanto as batatas estão no forno , prepare o recheio.  
Em uma panela coloque o óleo e a cebola.  
Depois acrescente o tomate , a cenoura ralada e o cheiro-verde e deixe refogar.  
Em seguida acrescente a calabresa e o bacon e deixe fritar.  
Com as batatas já assadas abra o uma parte do papel alumínio e corte a batata ao meio, pincele com a margarina.  
Coloque o recheio com o catupiry, depois feche e leve novamente ao forno por mais 5 minutos.  
Retire do forno e coloque a batata palha por cima.  
Sirva se

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43136-batata-recheada-de-calabresa.html>