

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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