

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>