BATATA RECHEADA DE SHOPPING

INGREDIENTES

6 batatas grandes

500 g de carne moída

2 tomates grandes

2 cebolas médias

2 tabletes de caldo de carne

1 pote de requeijão

1 lata de pomarola (molho de tomate pronto)

1 lata de creme de leite

1 pacote de batata palha

bacon fritos em cubos

MODO DE PREPARO

BATATAS:

Batatas:Pegue uma forma de alumínio e unte com um pouco de óleo.

Coloque as batatas uma ao lado da outra.

Cubra com papel alumínio.

Deixe ao forno em fogo médio durante uns 40 min, perfure para ver se estão assadas.

RECHEIO:

Recheio:Tempere a carne moída a gosto.

Coloque em uma panela e acrescente os tomates , o caldo e a cebola e deixe suar.

Acrescente o pomarola e o creme de leite.

Engrosse com um pouco de trigo se necessário (ideal que fique bem cremoso e grosso para rechear as batatas).

FINALIZAR:

Finalizar:Faça um buraco em cada batata com o auxílio de uma faca de serrinha e uma colher.

Retire uma boa quantidade do miolo (guarde que pode ser purê no outro dia).

Unte as batatas com requeijão.

Coloque o recheio e cubra com bacon frito.

Deixe a batata palha como acompanhamento para quem desejar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43152-batata-recheada-de-shopping.html