BATATA RECHEADA PRÁTICA

INGREDIENTES

7 batatas pequenas

4 dentes de alho picado

1 cebola picada

120 g de linguiça defumada em pedaços

1 tomate em pedaços

orégano

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas ao meio e cozinhe

Para o recheio refogue o alho e a cebola com um pouco de azeite até dourar

Em uma forma coloque as batatas e coloque o recheio em cada uma

Leve ao forno por 15 minutos a 210/240ºC

Prepare um purê com a polpa da batata para servir junto como guarnição

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4348-batata-recheada-pratica.html