

BATATA RECHEADADA.

INGREDIENTES

8 batatas pequenas
1 caixa de creme de leite s/ soro
1 limão
200 g de bacon
300 g de queijo cheddar em fatias
1 e 1/2 (xícaras) de leite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela 1 1/2 (xícara) de leite, até ferver, então, jogue as fatias de queijo, mexa, até derreter e virar um creme durante aproximados 10 minutos, deixe engrossar.

Em uma panela frite o bacon separadamente até dourar.

Passados os 20 minutos, retire as batatas do forno e coloque em uma vasilha e recheie com o queijo e o bacon.

Vamos ao creme branco. Coloque em um pote o creme de leite, esprema o limão a gosto e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Coma o creme branco separado, o limão vai dar um gosto especial á batata.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43621-batata-recheada-2.html>