CANOAS DE BATATAS RECHEADAS

INGREDIENTES

4 batatas grandes sem casca ou com casca

3 ovos

1 caixa de creme de leite (200 g)

100 g de mussarela picadinha

Orégano e sal a gosto

100 g de calabresa, bacon ou frango

MODO DE PREPARO

Lavar bem as batatas se optar por fazer ela com casca, fazer um corte nas batatas cruas na horizontal.

Retirar a polpa deixando fino, porem firme sem furar

Temperar com sal e reserve.

Em uma tigela misturar os ingredientes do recheio e rechear as batatas. Colocar num refratário untado com azeite e cobrir com papel alumínio e levar ao forno por 50 minutos ou até cozinhar as batatas.

Retirar o papel e deixar até dourar.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44057-canoas-de-batatas-recheadas.html