

BATATA RECHEADA COM ESTROGONOFÉ

INGREDIENTES

6 batatas grandes

500 g de carne

1 caixa de creme de leite

1/2 cebola picada

1 latinha de molho de tomate

mostarda, catchup, manteiga e sal a gosto

batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas, seque-as e fure por inteira com o garfo.

Passe manteiga nela toda, salpique o sal e enrole no papel alumínio, uma por uma.

Asse em forno alto e pré-aquecido por cerca de 2 horas.

Cozinha a carne com um caldo de galinha, com pouco água por média de 30 minutos.

Depois acrescente a manteiga, cebola, o molho de tomate, o creme de leite, a mostarda, catchup e o sal.

É importante que o estrogonofé esteja com bastante caldo, esse é o segredo para que sua batata fique saborosa.

Retire a batata do forno, corte uma tampinha em cima, faça um buraco retirando um pouco do miolo, acrescente o estrogonofé e a batata palha para decorar.

Você pode fazê-la com vários molhos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44223-batata-recheada-com-estrogonofe.html>