BATATA SUÍÇA DE CARNE SECA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de óleo

1 cebola média picada

2 dentes de alho bem picados

300 g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada

200 g de requeijão

MODO DE PREPARO

Fervente a batata por dez minutos.

Depois de fria, deixe na geladeira por três horas.

Aqueça o óleo e doure levemente a cebola e o alho.

Junte a carne desfiada e refogue por três minutos.

Adicione a pimenta e o requeijão, misture e retire do fogo.

Retire a casca das batatas e rale no ralo grosso.

Tempere com sal e pimenta e misture com cuidado.

Aqueça uma frigideira com 20 cm de diâmetro ou omeleteira e unte-a com óleo.

Coloque metade da batata e aperte levemente, subindo um pouco na lateral.

Recheie com a mistura de carne e cubra com a batata restante, apertando levemente.

Deixe dourar e passe para um prato ou tampa de panela para virar.

Transfira novamente para a frigideira e deixe dourar do outro lado. Faça o mesmo com a massa e o recheio restante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46013-batata-suica-de-carne-seca-e-requeijao.html