

# 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>