

# BATATA RECHEADA DE ASSADEIRA

## INGREDIENTES

5 batatas grandes  
sal a gosto para cozinhar as batatas  
200 g de bacon picadinho  
2 gomos de linguiça calabresa picadinha  
1 lata de ervilha  
1 lata de milho  
champignon a gosto  
cebola, orégano  
requeijão cremoso  
100 g de mussarela fatiada ou ralada

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e leve ao fogo, numa panela de pressão, para cozinhá-las por 3 a 4 minutos. Em seguida, amasse-as e forre a assadeira com metade dessa batata.

Em uma panela, frite o bacon e a calabresa, em seguida, coloque a ervilha, o milho, o champignon, a cebola e o orégano e refogue.

Coloque esse refogado em cima das batatas na assadeira e distribua o requeijão a seu gosto. Por fim, coloque a outra metade da batata, cobrindo todo o recheio.

Coloque a mussarela por cima e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46633-batata-recheada-de-assadeira.html>