

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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