BATATA RECHEADA MUITO BOA E FÁCIL

INGREDIENTES

8 batatas grandes e cozidas

de 2 a 3 gomos de linguiça calabresa bem picadinha

150 g de mussarela

5 colheres de azeitona sem caroço picada

5 colheres de palmito picado

sal a gosto

requeijão

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, amasse bem, coloque um pouco de sal e misture bem, reserve.

Em uma panela com azeite frite a linguiça calabresa bem picadinha, deixe dourar bem, se quiser usar algum tempero (orégano , pimenta) pode usar, desligue a panela e acrescente a azeitona e o palmito.

Em um refratário coloque a batata e ajeite no refratário, depois passe o requeijão por cima da batata espalhando bem, coloque a mussarela.

Por cima e jogue o recheio, coloque por 15 a 20 minutos no forno, espere esfriar, se preferir pode se colocar batata palha por cima depois de pronta.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48242-batata-recheada-muito-boa-e-facil.html