

BATATA RECHEADA DA PRI

INGREDIENTES

4 batatas grandes
200g de mussarela ralada
1/2 linguiça calabresa ralada
1/2 peito de frango cozido e desfiado
6 azeitonas cortadas
4 colheres de manteiga
1/2 caixinha de creme de leite
4 colheres de sopa de requeijão
Azeite
Sal grosso

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e fure todos os lados com um garfo.
Leve ao microondas por 8 minutos.
Vire as batatas (para cozinhar do outro lado).
Leve ao microondas por 8 minutos.
Corte 4 quadrados de papel alumínio para envolver metade da batata, no sentido do seu comprimento.
Despeje azeite e sal grosso em cada um dos pedaços.
Coloque cada batata em um pedaço de papel alumínio e envolva metade no sentido do comprimento, formando uma base para a batata.
Faça um corte na batata de ponta a ponta, sem dividi-la.
Raspe a polpa da batata, deixando apenas a casca.
Reserve 2/3 da batata.
Descarte o restante.
Junte à batata reservada a calabresa ralada, o frango desfiado, as azeitonas e por último o creme de leite.
Coloque em cada uma das batatas "raspadas" 1 colher de manteiga e polvilhe um pouco da mussarela.
Coloque metade do recheio e polvilhe mussarela.
Coloque o restante do recheio, espalhe 1 colher de requeijão em cada batata e polvilhe com o restante da mussarela.
Leve ao forno para gratinar por 10 minutos.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48477-batata-recheada-da-pri.html>