

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 queijo ralado

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 cozinar 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 sopa de queijo ralado 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/48477-batata-rechada-da-pri.html>