BATATA RECHEADA RÁPIDA

INGREDIENTES

4 batatas grandes cozidas com casca

2 colheres de creme de cebola

150 g de presunto

200 g de mussarela

10 azeitonas ou a gosto

1/2 copo americano de agua

1/2 pacotinho de queijo ralado

Sal a gosto

pimenta a gosto

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água com sal e reserve.

Assim que estiverem frias faça um buraco com a colher retirando um pouco da "polpa" para caber o recheio.

Reserve essa polpa.

Em uma panela no fogo baixo coloque o presunto picado , azeitona sem caroço, a polpa da batata e o creme de cebola misturado na agua.

Deixe ferver ate engrossar, tempere com sal, pimenta.

Desligue o fogo e misture a mussarela picada.

Recheia as batatas ,jogue por cima queijo ralado e cebolinha picada

Leve ao forno apenas para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49942-batata-recheada-rapida.html