

BATATA ASSADA RECHEADA

INGREDIENTES

1 kg de batatas inteiras

3 colheres de queijo ralado

1/2 colher (de café) de salsinha desidratada

2 colheres (de sopa) de maionese

Margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas inteiras e com casca até o ponto em que espetando um garfo sinta que estão cozidas por dentro.

Depois de cozidas corte uma tampa de cada batata e reserve.

Retire a parte interna de cada batata deixando as laterais com cerca de 1 cm.

Coloque a parte retirada da batata em uma vasilha e amasse com um garfo, misture com o queijo, a salsinha e a maionese.

Dentro de cada batata coloque cerca de 1/2 colher (de café) de margarina e por cima o recheio.

Depois tampe com a tampa que retirou da batata e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51496-batata-assada-recheada.html>