BATATA RECHEADA GRATINADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de queijo mussarela ralado

2 colheres (sopa) de salame picado

1 colher (sopa) de salsa picada

2 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

Sal e pimenta-do-reino a gosto

COBERTURA:

Cobertura:1 ovo ligeiramente batido

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Embrulhe as batatas, uma a uma, em papel alumínio e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até ficarem macias, porém não moles.

Retire do forno, desembrulhe, corte-as ao meio no sentido do comprimento e com o auxílio de uma colher, faça uma cova na batata de forma que pareça um barquinho. Em uma tigela, misture a polpa retirada da batata e os ingredientes do recheio. Recheie as covas da batata. Coloque as batatas recheadas em um refratário, pincele com o ovo batido e polvilhe com uma colher de parmesão em cada batata. Leve ao forno, preaquecido, por 10 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53388-batata-recheada-gratinada.html