

BATATAS RECHEADAS DELÍCIA

INGREDIENTES

5 batatas grandes

1 caldo de legumes

1 colher de manteiga

½ copo de leite

1 pacote de queijo ralado (50 g)

Maionese

Orégano

Batata palha

Muçarela ralada

Presunto em pedacinhos

Azeite

Sal

MODO DE PREPARO

Lavar muito bem as batatas.

Cortar as batatas ao meio e, com uma colher, retirar o miolo dela ainda crua e reservar.

Cozinhar as batatas junto com o caldo de legumes (não deixar por muito tempo para não despedaçar – cerca de 15 minutos).

Retirar as batatas da água e, na mesma água, cozinhar o “miolo” da batata (cerca de 10 minutos).

Passar o “miolo” da batata em um espremedor e levar ao fogo junto com a manteiga, o leite, uma pitada de sal e o queijo ralado. Mexer sem parar por cerca de 5 minutos e reservar o purê.

Passar maionese no fundo das batatas, acrescentar o presunto e a muçarela. Cobrir com o purê e distribuir em uma assadeira.

Em cima de cada uma das batatas colocar batata palha, um pouquinho de muçarela ralada e orégano e levar ao forno médio até assar (cerca de 10 minutos)

Quando servir, jogar azeite por cima. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53610-batatas-recheadas-delicia.html>