

# 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>