

BATATA RECHEADA CCC

INGREDIENTES

10 batatas (inglesas) grandes

500 g de mussarela ralada

300 g provolone ralado

400 g bacon em cubos

400 g calabresa em cubos

1 pote de requeijão

1 pote de requeijão tipo cheddar

Batata palha

orégano

cebolinha

MODO DE PREPARO

PREPARAR AS BATATAS:

Preparar as batatas:Lave as batatas e coloque-as para cozinhar até que fiquem um pouco macias, não pode cozinhar mais pois elas devem estar firmes.

Com as batatas mornas, faça um corte raso e retire parte da polpa com uma colher. Tenha muito cuidado para fazer esta etapa para que a batata não fure em baixo.

RECHEIO:

Recheio:Frite os bacons e a calabresa, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Opção 1 - Pegue uma batata, coloque uma camada de provolone e uma de mussarela, bacon, calabresa, requeijão e mais uma camada de provolone. Salpique orégano.

Opção 2 - Pegue uma batata, coloque uma camada de provolone e uma de mussarela, bacon, calabresa, requeijão tipo cheddar Salpique orégano e cebolinhas.

Enrole as batatas em papel alumínio e leve ao forno por 20 minutos (temperatura média).

Após o tempo, desenrolle as batatas e sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54029-batata-recheada-ccc.html>