

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 cozinhas de 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, desenrole as batatas e sirva com batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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