

BATATA FRANBACON

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes
- 2 xícaras de peito de frango cozido e temperado, picadinho
- 1 xícara de bacon picadinho
- 1/2 cebola pequena picadinha
- 3 fatias de mussarela
- 2 xícaras de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas inteiras e com casca na panela de pressão, por 10 minutos (não pode ficar muito mole).

Depois de cozidas, retire-as da água e deixe esfriar um pouco. Numa panela, frite o bacon em pouco óleo, até ficar bem tostadinho. Acrescente a cebola, deixe dourar um pouco e logo em seguida coloque o frango. Misture bem. Corte as batatas ao meio e retire cuidadosamente parte do miolo, para recheá-las. Coloque-as numa assadeira. Pegue o miolo retirado das batatas, amasse bem e junte tudo na panela com o frango e o bacon, misturando muito bem. Recheie cada batata com esta mistura, generosamente. Coloque por cima de cada, uma fatia de mussarela dobrada.

Leve ao forno e deixe cerca de dez a quinze minutos, o suficiente para derreter bem a mussarela. Retire do forno e jogue batata palha por cima. Sirva imediatamente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55826-batata-franbacon.html>