

BATATAS RECHEADAS DE 10 MINUTOS! RECEITINHA QUE AMO!

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 400 g de carne moída
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada, no ralo grosso
- 4 colheres (sopa) de batata palha
- 1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200º C.

Lave bem e cozinhe as batatas com casca, não deixe amolecer demais, reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola e refogue a carne moída, até ficar bem sequinha.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligue o fogo e misture o creme de leite no molho.

Recheie as batatas com o molho, cubra com a mussarela ralada, a batata palha e salpique de salsa.

Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14814-batatas-recheadas-de-10-minutos-receitinha-que-amo.html>