

BATATA RECHEADA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

2 batatas
30 g de bacon
50 g de calabresa
250 g de mussarela
1/4 de xícara de creme de leite
200 g de requeijão
1/2 xícara de parmesão
1 colher (sopa) de salsinha
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Embrulhe a batata em papel
Leve ao forno (180° C) por 40 minutos
Retire do forno e corte o topo da batata
Retire o miolo da batata e transfira para uma tigela
Corte a calabresa em pequenos cubos, frite e reserve
Frite o bacon e reserve
Adicione o creme de leite, o requeijão, o queijo parmesão ralado, a salsinha, o sal, a pimenta
Misture bem
Recheie a batata e adicione mais 100 g de mussarela ralada e bacon frito
Leve ao forno (180° C) por 20 minutos
Está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3282-batata-recheada-com-linguica-calabresa.html>