

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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