

# NHOCÃO RECHEADO

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
1 xícara de leite quente  
2 ovos batidos levemente  
1 colher de margarina  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
noz-moscada a gosto  
150 g de mussarela ralada  
150 g de presunto ralado  
75 g de azeitonas picadas  
orégano a gosto  
1 sachê de molho de tomate pronto  
50 g de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em panela de pressão até ficarem bem macias  
Esprema  
Para o recheio, misture a mussarela, o presunto, o orégano, as azeitonas e reserve  
Unte com bastante margarina um pirex alto  
Coloque metade da massa de batata, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa  
Espalhe o molho de tomate por cima e salpique o parmesão ralado  
Leve para assar e gratinar, por aproximadamente, 25 minutos, a 180  
Sirva quente com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9162-nhocao-recheado.html>