

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>