BATATA RECHEADA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

7 batatas grandes

1 pote de requeijão cremoso

1 kg de linguiça toscana suína

500 g de bacon

300 g de muçarela

pimenta a gosto

sal a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com água e sabão

Parta as batatas com a casca ao meio, totalizando 14 meias batatas

Coloque as batatas separadas dentro da forma e cubra com alumínio

Leve para assar a 180

Ao retirar do forno, apalpe com o garfo e veja se estão cozidas, caso estejam duras deixar até ficarem macias

Em uma panela, coloque o bacon picado em cubos pequenos

Retire a carne da linguiça de dentro da tripa, utilize apenas a carne, despreze as tripas

Coloque a carne da linguiça junto com o bacon e deixe cozinhar até secar o líquido e dourar a carne

Após retirar as batatas do forno, deixe esfriar

Em seguida, com uma colher (sopa) retire o centro das batatas, deixando um buraco onde será colocado o recheio

Reserve a batata retirada do centro para adicionar o recheio

Após esfriar o bacon com a linguiça, adicione a massa de batata retirada do miolo das batatas e o requeijão

Acrescente pimenta e sal a gosto

No fundo das batatas, coloque um pouco de sal e cubos de muçarela

Adicione o recheio até sair para fora da batata

Coloque queijo ralado por cima e retorne ao forno por 10 minutos ate dourar o queijo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12334-batata-recheada-de-linguica.html