Batata Recheada

www.receitasdafia.com/receitas/batata-recheada

Aprenda essa receita de batata recheado que é incrível e super fácil, faça hoje mesmo e receba muitos elogios.

40 min 4 porções

Ingredientes

- 04 batatas médias
- 300g de bacon picados e fritos
- 01 vidro de requeijão cremoso
- 400g de queijo muçarela

Modo de Preparo

1. Lave bem as batatas e leve para cozinhar em uma panela com água até cobrí-las por 15 a 20 minutos a ponto de ficar macia.
2. Retire as batatas e com uma colher de sopa, cave um buraco em cada batata para colocar o recheio.
3. Misture a muçarela com a parte que retirou da batata, até formar um purê com consistência mais dura.
4. Recheie as batatas com o requeijão e o bacon.
5. Com o purê tampe as batatas e salpique com mais queijo muçarela e bacon frito.
6. Leve ao forno por 20 minutos.
7. Sirva em seguida.