



## Batata recheada feita na frigideira

[www.receitasdafia.com/receitas/batata-recheada-feita-na-frigideira](http://www.receitasdafia.com/receitas/batata-recheada-feita-na-frigideira)

Aprenda a fazer essa deliciosa batata recheada na frigideira, com um jeito rápido e fácil é sensacional.

Batata recheada feita na frigideira

 30 min

 4 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 Kg de [Batatas](#) (sem casca)
- 1 colher de sopa de creme de leite
- 1 colher rasa de margarina ou manteiga
- sal a gosto

#### RECHEIO

- 200g de presunto ralado
- 150g de mussarela ralado
- Requeijão cremoso á gosto
- Azeitonas a gosto (sem caroço)

### Modo de Preparo

- Em uma panela cozinhe a batata sem casca e com sal, deixando-a bem firme.
- Amasse a batata cozida e misture o creme de leite, a margarina e o sal.
- O purê está pronto.
- Unte a omeleteira com margarina e coloque o purê moldando os dois lados da forma.
- Coloque o queijo mussarela ralado, depois o presunto, azeitonas e o requeijão.
- Leve ao fogo baixo por cerca de 15 minutos sempre virando a forma dos dois lados.
- Quando estiver dourada está pronto.
- Faça em uma duas frigideiras menores que encaixam uma na outra ou omeleteira.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)