

Batata Recheada





Batata Recheada

A qualquer hora, a **batata recheada** é um lanche ótima pedida.

Num lanche ou numa refeição vai ser um prato rápido, prático e delicioso.
Experimentem

Ingredientes

- 1 unidade(s) de Peito de frango desossado sem pele(s)
- 6 unidade(s) de batata média(s)
- 1 lata(s) de milho verde
- quanto baste de salsinha
- quanto baste de sal
- quanto baste de margarina
- quanto baste de queijo ralado
- quanto baste de maionese
- quanto baste de molho de tomate
- quanto baste de tempero completo

Como fazer

1. [cozinhe as batatas](#) sem casca com um pouco de sal.
2. Em outra panela, cozinhe o peito de frango no [molho de tomate](#) temperado à gosto, junte o milho e a salsinha.
3. Assim que o frango estiver cozido, retire do molho e desfie.
4. Junte um pouco do molho (não muito, apenas para ficar molhadinho). Reserve.
5. Abra as batatas no sentido do comprimento e retire um tanto bom da polpa e não jogue fora, pois você pode aproveitar para fazer uma salada de batatas ou deliciosos bolinhos! Passe um pouco de maionese por dentro das batatas e recheie com o molho de frango e feche-as passando um pouco do restante da polpa no corte para que fechem bem, caso queira pode colocar palitos.
6. Esfregue margarina e passe no queijo ralado (não muito), leve ao forno em uma assadeira para gratinar.
7. Se quiser pode fritá-las, nesse caso não passe margarina e nem queijo ralado

Se for no lanche, só a **batata recheada** dá conta, mas se for para uma refeição, sirva a **batata recheada** com uma saladinha que será um sucesso!

Rendimento: 5 porções

Dica

Dica: lave batatas grandes, faça furos com palito de dente...

Não profundos mais de todos os lados...

Coloque essas batatas numa mistura de cada 1 litro de água e dois punhados de sal grosso...

Deixe de molho por algumas horas (2 ou mais)...

Lave novamente e seque as batatas...

Coloque para assar com casca até que perceba que ela está macia.

Corte leve em cruz na batata, abra, retire a polpa e recheie com o que desejar (gosto de presunto parma, queijo mussarela, catupiry e azeitonas)...

Cubra com parmesão ralado e coloque novamente no forno...

Robson - em 22/12/2010

A moda inglesa

Ótima variação da receita original. Aprendi a fazer batatas recheadas na Inglaterra, com uma inglesa.

As batatas tem que ser "assadas" com casca, antes de colocar o recheio.

Compre batatas com casca mais grossa.

Lave as batatas e seque-as muito bem.

Com um garfo, faça furos leves, na casca.

Pincele azeite nas batatas e espalhe um pouco de sal na casca.

Embrulhe as batatas, individualmente, em papel alumínio e as leve ao forno médio (180C) por mais ou menos 1h(dependendo do tamanho das batatas).

Teste com um palito para ver se estão assadas.

Quando estiverem quase assadas, abra o papel alumínio e retorne as batatas ao forno, para que a casca fique dourada e crocante.

Uma vez bem assadas, corte-as ao meio, recheie e cubra com queijo.

Retorne as batatas ao forno para que o queijo derreta e sirva.

Ficam uma delícia e a casca fica crocante também!

[Soninha](#) - em 26/07/2011

<http://www.cybercook.com.br/batata-recheada-r-2-5261.html>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017

Mkmouse