

# Batata Recheada 4 Queijos

Por: [Gisele Souza](#) | Em: [Lanches](#), [Receitas](#), [Vegetarianas](#), [Vídeos](#)



Sei que assim como eu você adora **batata**, seja ela assada, frita, em forma de purê!

Mas vamos combinar que **Batata Recheada** é sem dúvida a melhor invenção já feita com batata?

Afinal você pode por o recheio que quiser e é tão fácil preparar que da vontade de comer sempre!

Então hoje vou ensinar pra vocês essa receita de Batata Recheada com **4 Queijos** que deixa qualquer amante de queijo (como eu) com água na boca!

Batata Recheada 4 Queijos

Tipo da Receita: Lanche

Nível: Fácil

Rendimento: +ou- 4 Porções

## Ingredientes

- 4 Batatas Médias
- 100g de Queijo Gorgonzola
- ½ xícara (chá) de Queijo Mussarela
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão
- 2 colheres (sopa) Requeijão
- ¼ xícara (chá) de Creme de Leite
- Noz Moscada (a gosto)

## Instruções

1. Lave as batatas e faça pequenos furos na casca com uma faca ou um garfo e leve para o microondas por cerca de 8/10 minutos ou até que esteja macia.
2. Remova uma “tampinha” da batata para fazer a cavidade de onde vai ficar o recheio, retire um pouco da polpa com uma colher de café, mas cuidado para não romper a casca.
3. Adicione uma pitada de sal dentro da cavidade e besunte a casca com azeite.
4. Leve as batatas para assar em forno pre-aquecido a 200°C por cerca de 30 minutos ou até ficar bem dourada e levemente crocante.
5. Para o Recheio em uma tigela adicione o queijo gorgonzola e esfarele com um garfo, junte os outros queijos, requeijão, noz moscada e o creme de leite e as sobradadas de batata que você retirou e misture até que fique um creme pastoso.
6. Recheie as batatas e aí você decide se quer levar para gratinar no forno ou só aquecer para derreter o queijo, pode ser microondas ou forno (você decide).

## Observações

### **Batatas:**

Aqui usamos a batata inglesa mas pode usar a batata roxa (Astérix).

### **Queijos:**

Usei os queijos que gosto, mas é legal você ter sempre queijos pastosos, mistura com queijos que derretem como (mussarela) para equilibrar as coisas. É bacana também usar queijos com sabores diferentes e marcantes.

### **Conservação:**

Se desejar pode deixar tudo pronto (batata já recheada) e embrulhar em plástico filme e guardar na geladeira por até 3 dias, na hora de comer basta levar ao forno.

### **Congelamento:**

Não recomendo congelar a batata, mas o recheio pode ser congelado por até 3 meses se bem armazenado.

[http://receitasdeminuto.com/batata-recheada-4-queijos/?utm\\_source=feedburner&utm\\_medium=feed&utm\\_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29](http://receitasdeminuto.com/batata-recheada-4-queijos/?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+ReceitasDeMinuto+%28Receitas+de+Minuto%29)

São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse



Receitas  
De Minut 