



Batatas recheadas (bacon com requeijão)



Rendimento
10 unidades



Tempo de preparo
00:37

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata	10 unidades médias	2 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (picado)	6 xícaras (chá)	600 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	150 g
Requeijão cremoso	1 xícaras (chá)	200 g
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Faça um corte no sentido do comprimento de cada batata, sem separar as partes. Com o auxílio de uma colher, escave delicadamente o interior das batatas, deixando uma camada de batata de aproximadamente 1 cm entre a casca e a cavidade. Reserve as batatas e a polpa retirada.
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo, escorra metade do bacon, reservando em papel absorvente, e reserve o restante na própria gordura da frigideira.
3. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo, acrescente o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até adquirir consistência cremosa. Adicione

a polpa da batata reservada, previamente amassada, o bacon reservado na frigideira e a gordura, e misture.

4. Preencha o interior das batatas com o recheio de bacon, cubra com o bacon reservado em papel absorvente, disponha em uma GN e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 7 minutos, ou até aquecer. Retire do forno, finalize com o requeijão cremoso e a cebolinha verde e sirva em seguida.