



Batata recheada de travessa

 **TEMPO:** 1h e 30 minutos

 **RENDIMENTO:** 8 porções

 **DIFICULDADE:** fácil

Ingredientes

- Ingredientes
- 6 batatas médias
- 1/2 pimentão verde
- 2 calabresas
- 200g de bacon
- 2 potes de requeijão
- 300g de queijo mussarela
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho
- Salsa e cebolinha a gosto

Preparo

1. Descasque as batatas cruas e depois as fatie na horizontal. Reserve.
2. Pique a cebola, o alho, o pimentão, o bacon, a cebolinha e a salsinha. Corte a calabresa em fatias. Reserve.
3. Para montar, cubra o fundo de uma assadeira com as fatias de batatas. Na sequência, cubra com as fatias de calabresa e o bacon. Salpique por cima a salsinha, cebolinha e o alho.
4. Faça uma nova camada de batata e recheio. Repita até acabar os ingredientes.
5. Quando a última camada estiver finalizada, espalhe o requeijão. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno pré-aquecido a 300 graus por cerca de 1h15min.
6. Tire do forno e espete um palito para conferir se a batata está macia. Caso esteja dura, deixe mais um pouco no forno. Se já estiver no ponto certo, cubra com o queijo e deixe gratinar até dourar. Sirva quente.

