BATATA RECHEADA À MINHA MODA

INGREDIENTES

- 4 batatas rosa grandes
- 2 tabletes de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- 300 g de carne moída
- 2 tomates sem pele e sem semente
- 1 pote de creem cheese
- 1 ovo cozido
- 1 colher (sopa) de extrato do tomate
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 50 g de queijo parmesão ralado
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água cozinhe as batatas com casca e com os dois tabletes de caldo de carne; cuide para que as batatas não cozinhem demais

- Depois de cozidas, retire da panela e deixe esfriar
- Em uma panela média, adicione o óleo e doure a cebola e o alho picado
- Adicione os tomates picados e deixe refogar por uns minutos
- Adicione a carne moída e deixe refogar até ficar bem sequinha
- Adicione o extrato de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto; deixe cozinhar por uns 5 minutos
- Desligue o fogo e acrescente a metade do creem cheese no refogado
- Adicione o ovo picado e a salsinha picada; misture tudo muito bem
- Tire uma fatia fina das batatas, no sentido do comprimento e com uma colherzinha retire a polpa cuidando para não furar as batatas; faça uma boa cavidade
- Divida o restante do creem cheese em quatro porções e coloque cada uma das porção na cavidade de cada uma das batatas
- Polvilhe com queijo parmesão ralado
- Recheie as batatas com o refogado de carne e polvilhe com queijo ralado por cima
- Coloque as batatas em um refratário e regue

Leve ao forno para gratinar e esquentar por aproximadamente 15 minutos ou até começarem a dourar a 200 Sirva em seguida com uma boa salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/11573-batata-recheada-a-minha-moda.html