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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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