

BATATA RECHEADA VEGETARIANA (OVOLACTO)

INGREDIENTES

4 batatas grandes
1/2 cenoura ralada no ralo grosso
2/4 de xícara de repolho
3/4 de cenoura picada
1 dente de alho
queijo ralado a gosto
sal e temperos a gosto
cebolinha e salsinha a gosto
3/4 de xícara de pimentão
3/4 de xícara de tomate
2 colheres de leite
2 colheres (sopa) de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e faça furos com um garfo.

Coloque para cozinhar com a casca até ficar macia mas não muito mole

Enquanto cozinha, refogue a cebola numa frigideira até ficar translúcida e adicione o alho, o tomate e o pimentão.

Adicione a cenoura, o repolho e os temperos que desejar (usei o sachê de legumes) e refogue até a cenoura ficar macia

Adicione 2 colheres (sopa) de molho de tomate e refogue mais um pouco para incorporar, reserve.

Retire as batatas da água e quando estiverem mornas faça um buraco no meio com o auxílio de uma faca, retire o máximo de miolo que conseguir sem quebrar nem furar a batata

Com esse miolo, amasse, adicione 2 colheres de leite, uma pitada de sal e queijo ralado a vontade para fazer um purê

Misture o refogado no purê e recheie as batatas até o topo, cubra com queijo ralado, cebolinha e salsinha à vontade

Leve para o forno ou para a airfryer em 180° C por aproximadamente 7 a 10 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13761-batata-recheada-vegetariana-ovolacto.html>