BATATA-DOCE ASSADA E RECHEADA

INGREDIENTES

2 batatas-doces médias

2 ovos

1 tomate médio

1 cebola média

200 g de presunto

200 g de queijo ricota (ou outro de sua preferência)

Sal, pimenta e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, lave as batatas e as coloque para cozinhar na panela de pressão, com água suficiente para cobri-las.

Quando começar a pressão ("chiado" da panela), conte 10 minutos e desligue o fogo.

Coloque as batatas em uma assadeira plana e faça um corte bem no meio, de forma que facilite a retirada do "recheio".

Não tire todo o "recheio", senão a batata quebrará ao meio. O objetivo é fazer com que ela se pareça com uma "concha".

Coloque o "recheio" em um pote e coloque os demais ingredientes, bem cortadinhos (para facilitar a mistura) e dividida igualmente para cada batata, isto é, 1 ovo para cada batata e assim por diante.

Para ficar mais "igual" em cada porção, você pode misturar cada recheio em potes separados. Quando estiver mais ou menos homogêneo, distribua o novo recheio em cada batata.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por 10 minutos. Se precisar, embrulhe a parte de baixo da batata com papel alumínio, para não vazar o recheio.

Tempere com sal, pimenta e azeite e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13941-batata-doce-assada-e-recheada.html