

BATATA GRELHADA ESPECIAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 400 g de camarão
molho de tomate a seu gosto
1 colher de chá de alho moído
1 cebola pequena ralada
1 colher de sopa de azeite
cheiro verde e cebolinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e sal até ficarem moles.

Amasse-as com a colher formando um purê.

Coloque na geladeira e deixe o tempo necessário para que as batatas fiquem geladas e você possa conseguir trabalhar com as mãos neste purê que se formou.

Enquanto a batata esfria comece a preparar o recheio.

Frite o alho no azeite, acrescente o camarão já limpo e ferventado e deixe fritar um pouco até adquirir coloração dourada.

Acrescente o sal a seu gosto e os demais ingredientes, a cebola ralada, cheiro verde, cebolinha e o molho de tomate.

Mexa e deixe levantar um pouco de fervura, desligue o fogo e reserve.

Com a batata já gelada comece a moldar em um prato, primeiro você vai formar um tipo de disco com essa batata como se estivesse fazendo uma "mini pizza" amassando-a sobre o prato, o disco não pode ser fino nem grosso.

Coloque a quantidade desejável do recheio em cima desse disco que é a base da batata.

Comece a montar as laterais da batata com bastante cuidado para que não se misture ao recheio.

Por último coloque o purê por cima e vá moldando, juntando a parte de cima às laterais, deixando a batata redonda em cima e reta em baixo.

Após fechar bem coloque duas colheres de sopa de azeite em uma frigideira anti-aderente e deixe esquentar.

Com bastante cuidado coloque a batata e deixe dourar por baixo.

Com o auxílio de uma espátula, vire-a para que possa dourar a parte de cima.

Depois de douradas as duas partes coloque em um prato e jogue por cima o restante do recheio.

Sirva com arroz e salada.

Você pode variar os recheios ao seu gosto, Linguiça defumada e catupiry, queijo e presunto, brócolis refogado e bacon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29781-batata-grelhada-especial.html>