

# BATATA RECHEADA COM CARNE MOÍDA E CREME BRANCO

## INGREDIENTES

4 batatas grandes, sem muita manchas ou elevações  
800 g de carne moída  
1 linguiça calabresa (cortada fininha ou em cubos)  
1 sachê de molho de tomate (ervas finas)  
1 lata de creme de leite  
1/2 lata de leite  
1 colher de (sopa) de amido de milho (maisena)  
300 g de mussarela  
salsa e cebolinha  
cebola  
pimentão  
tomate  
5 dentes grandes de alho bem batidos  
1 pitada de pimenta-do-reino  
3 cubos knorr de carne  
óleo ou azeite

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque na panela uns 3 dentes de alho amassados com um pouco de sal.

Coloque o azeite ou óleo e refogue.

Despeje a lata de creme de leite e a 1/2 de leite já dissolvida com o amido de milho.

Coloque salsa bem batidinha e 1 cubo de knorr.

Mexa bem até dissolver bem o caldo e engrossar o molho.

Escorra bem a água da batata e deixe esfriar um pouco.

Retire o miolo da batata, não todo, deixe uma parede da espessura de um dedo mindinho e o fundo um pouco mais grosso, para não desmontar (tenha cuidado ao fazer isso senão você estraga a forma de batata).

Recheie com a carne moída e cubra com o molho branco e uma fatia de mussarela.

Leve ao forno preaquecido por uns 5 a 10 minutos, espere até derreter bem o queijo.

Sirva em seguida com arroz branco soltinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31657-batata-recheada-com-carne-moida-e-creme-branco.html>