

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>