

BATATA ASSADA GRATINADA

INGREDIENTES

4 batatas médias
200 g de ricota
1 tomate
2 palmitos
2 fatias de mussarela
1 cubo de carne
120 ml de água
1 colher de sopa de margarina
2 colheres de farinha de trigo
100 g de creme de leite
queijo parmesão ralado
azeite
orégano
sal
molho de pimenta

MODO DE PREPARO

Asse as batatas com casca, previamente lavadas, enroladas no papel alumínio por cerca de 20 minutos ou até que fiquem macias.

Em um refratário regado a azeite, abra as batatas até que forrem o fundo, espalhe um pouco de sal e azeite por cima.

Faça uma mistura com a ricota, o palmito, orégano, mussarela, o tomate picado sem semente e sal a gosto e jogue por cima das batatas.

Em uma panela derreta a margarina, jogue a farinha de trigo aos poucos até que forme uma farofa.

Em fogo baixo acrescente a água, fervendo com o cubo de carne já dissolvido e mexa até formar um creme liso.

Em seguida acrescente o creme de leite e a pimenta, se necessário bata no liquidificador para ficar liso.

Com ajuda de uma colher, espalhe o creme por cima do recheio de ricota, não coloque em excesso, dependendo do tamanho do refratário o molho pode sobrar.

Cubra com queijo parmesão ralado e orégano e leve ao forno por 20 minutos.

Sirva quente com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31940-batata-assada-gratinada.html>