

# 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>