

BATATA RECHEADA COM SALMÃO E MOLHO DE TOMATES SECOS

INGREDIENTES

4 batatas médias

200 g de creme de leite

60 g de tomates secos

200 g de atum

1 cebola média picada

4 dentes de alho esmagados

sal a gosto

alecrim a gosto

2 folhas de louro

salsinha a gosto

queijo para cobrir

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, inteiras, com alecrim, louro e sal.

Refogue o atum desfiado com metade da cebola, 2 dentes de alho e sal a gosto, reserve.

Refogue o restante da cebola e do alho, acrescente os tomates secos picadinhos (previamente reidratados), adicione o creme de leite e sal a gosto, não deixe ferver.

Enrole as batatas em papel alumínio, deixando espaço aberto para fazer o orifício onde será colocado o recheio e de modo que ela consiga ficar sem rolar pela assadeira.

Abra com um garfo, de preferência onde a casca já tenha explodido no cozimento.

Coloque o atum neste orifício, por cima o molho de tomates secos e então os pedacinhos de queijo.

Leve ao forno a 250°C apenas para dourar o queijo.

Retire a batata do papel alumínio, salpique a salsinha e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34784-batata-recheada-com-salmao-e-molho-de-tomates-secos.html>