

BATATA SUMIDADE

INGREDIENTES

7 batatas médias
1 copo de requeijão
300 g de queijo ricota
200 g de queijo parmesão
alecrim
sal
1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Parta as batatas ao meio e coloque para cozinhar.

Após cozidas, coloque para esfriar.

Quando as batatas já estiverem frias, de uma por uma, e com bastante cuidado, vá retirando a polpa de cada batata. Lembre-se que deve deixar a casca inteira, como se fosse uma barca para preencher com a massa que será preparada (reserve-as).

A batata que foi retirada deve ser amassada. Leve-a ao fogo misturando com o leite como se fosse fazer um purê. Mexa bem por no máximo dois minutos, até a batata absorver o leite.

Retire do fogo e misture com o requeijão, o queijo ricota ralado e um pouco de sal. Mexa tudo até ficar uma massa homogênea.

Pegue as cascas, uma por uma, e vá enchendo-as até preencher bem. Coloque em cima de cada batata um pouco de alecrim e o queijo parmesão que você ralou.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38868-batata-sumidade.html>