

Batata assada recheada



Receita batata assada recheada – vídeo do preparo:

Tempo de preparo: 50min | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

Batatas:

- 06 batatas grandes com casca.
- 01 ramo de alecrim.
- 02 c.s. de azeite.
- 01 c.c. de curcuma.
- Sal.

Molho bechamel:

- 4 colheres de sopa de manteiga.
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo.
- 500 ml de leite.

Recheio de carne:

- 300g de file em pedacinhos.
- 01 xícara de bechamel.
- 50g de parmesão ralado grosso.
- 01 colher de sopa de cebola picada.
- 01 dente de alho picado.

- 01 colher de sopa de azeite.
- 01 colher de sopa de catchup.
- Sal e pimenta.

Recheio de atum:

- 150g de atum em óleo.
- 01 xícara de bechamel.
- 50 de parmesão ralado grosso.
- 01 colher de sopa de cebola picada.
- 01 dente de alho picado.
- 01 colher de sopa de azeite.
- 01 colher de sopa de mostarda.
- Sal e pimenta.

Modo de Preparo:

Batatas:

1. Cozinhe as batatas com casca até que fiquem boas porem firmes.
2. Tempere com azeite, curcuma alecrim e sal e leve ao forno aquecido ate dourar. Reserve.

Molho bechamel:

1. Derreta a manteiga e adicione a farinha, mexa até dourar levemente a farinha.
2. Retire do fogo e adicione o leite aos poucos mexendo bem.
3. Retorne ao fogo baixo mexendo até ferver.
4. Desligue.

Recheio de carne:

1. Aqueça o azeite e adicione a carne, cebola e alho, refogue até corar.
2. Junte o bechamel, o catchup e o molho inglês e aguarde ferver.
3. Desligue e adicione o queijo.
4. Acerte o sal e pimenta.
5. Reserve.

Recheio de atum:

1. Aqueça o azeite e junte a cebola o alho e o atum, refogue mexendo por 3 minutos.
2. Adicione o bechamel, a mostarda e aguarde ferver.

3. Desligue e junte o parmesão, mexendo bem.
4. Acerte o tempero e reserve.

Preparação final:

1. Retire um tampo das batatas e cave um pouco com uma colher.
2. Coloque o recheio e por cima parmesão.
3. Gratine com o forno bem quente.
4. Sirva salpicando salsinha ou cebolinha.

<https://blogdocheftaico.com/batata-assada-recheada/>

<https://www.greenme.com.br/receitas-saudaveis/214-10-receitas-de-batata-recheada-ao-forno>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2018

Mkmouse