

BATATA RECHEADA

- 4 batatas grandes
 - 2 colheres (sopa) de azeite
 - 1 cebola pequena picada
 - 400 g de carne moída
 - sal e pimenta-do-reino a gosto
 - 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
 - 1/2 lata de creme de leite sem soro
 - 1 xícara (chá) de mussarela ralada, no ralo grosso
 - 4 colheres (sopa) de batata palha
 - 1 colher (sopa) de salsa picada
-
- **Preparo:** Preaqueça o forno a 200° C. Lave bem e cozinhe as batatas com casca, não deixe amolecer demais, reserve. Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola e refogue a carne moída, até ficar bem sequinha. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar por 5 minutos. Desligue o fogo e misture o creme de leite no molho. Recheie as batatas com o molho, cubra com a mussarela ralada, a batata palha e salpique de salsa. Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos. Sirva em seguida