

ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE

Ingredientes

Recheio

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 250g de frango desfiado
- 1 xícara (chá) de espinafre refogado
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate caseiro
- 1 colher (sopa) cheia de cottage

Purê

- 3 batatas doces
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira refogue a cebola no azeite até ficar transparente. Depois, acrescente o alho, o frango e refogue um pouco mais. Adicione o molho de tomate caseiro e cozinhe por 5 minutos. Por último, acrescente o cottage, o espinafre e tempere com tomilho, manjeriço, sal e pimenta a gosto.

Cozinhe a batata em uma panela com água, o suficiente para cobri-la. Em seguida, refogue a cebola e o alho no azeite e acrescente a batata cozida amassada. Mexa tudo e tempere com sal.

Para montar, coloque uma parte do purê em um refratário e acrescente o recheio. Cubra com a outra metade do purê, e leve ao forno pré-aquecido a 180° C por cerca de 10 a 15 minutos.