

# Batata-doce recheada com espinafres e queijo

Acompanhamentos —   45 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/batata-doce-recheada-com-espinafres-e-queijo](https://chef.continente.pt/receitas/batata-doce-recheada-com-espinafres-e-queijo)



## Ingredientes

4 batatas-doces médias cozidas  
1 cebola picada  
1 dente de alho picado  
Azeite q.b.  
1 embalagem de espinafres  
200 g de queijo creme  
1 lata pequena de grão  
75 g de queijo mozzarella ralado  
Cebolinho picado  
Sal e pimenta q.b.

## Confeção

1. Corte ao meio as batatas-doces cozidas e retire parte do seu interior e reserve numa tigela.
2. Aqueça azeite numa frigideira. Junte a cebola e o alho e deixe refogar durante 3 minutos.
3. Junte os espinafres e cozinhe até amolecerem.
4. Adicione o queijo creme à batata, assim como o grão escorrido e por fim os espinafres. Tempere a gosto com sal e pimenta e envolva bem.
5. Recheie as batatas com esta mistura.
6. Polvilhe com queijo mozzarella e cebolinho picado e leve ao forno a gratinar.