

Batata-doce recheada com espinafres e queijo

Acompanhamentos —    45 min  4 pessoas

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.