

Batata Recheada Cremosa com Carne Moída

Ingredientes (para 1 pessoas):

- 1 batata grande
- 150g de carne moída
- 2 colheres de sopa de cream cheese
- Sal e pimenta do reino a gosto (para temperar a carne)

Modo de Preparo:

Lave bem a batata, fure-a em vários pontos com um garfo e leve à Airfryer a 200°C por 20-25 minutos, ou até ficar macia por dentro e crocante por fora. Se preferir, cozinhe no micro-ondas por 5-7 minutos.

Enquanto a batata cozinha, aqueça uma panela em fogo médio no fogão. Adicione a carne moída e cozinhe, desfazendo os grumos, até dourar e toda a água evaporar. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto.

Retire a batata da Airfryer (ou micro-ondas). Faça um corte longitudinal na parte superior, sem separar as metades. Com um garfo, solte a polpa da batata para criar espaço para o recheio.

Adicione 1 colher de sopa de cream cheese à polpa da batata e misture delicadamente.

Recheie a batata com a carne moída preparada.

Cubra com a colher restante de cream cheese. Se desejar, leve ao forno a gás por alguns minutos (modo grill, se disponível) para dourar levemente o cream cheese, ou sirva imediatamente.

Preparo

Menos de 10 minutos (após cozimento da batata)

Cozimento

20 a 25 minutos

Serve

Serve 1 pessoa

Dieta

Nenhuma restrição

Dica

Se preferir uma textura ainda mais cremosa, você pode misturar todo o cream cheese diretamente à carne moída antes de rechear a batata.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: juliana.vieira1507@gmail.com