



Batata-doce recheada

www.receitasdafia.com/receitas/batata-doce-recheada

Hoje é dia de batata doce recheada. Vamos aprender esse receita fácil e recheada de saúde.

Batata-doce recheada

 40 min

 4 porções

Ingredientes

- 4 [batatas-doce](#) de tamanho médio
- 3 espetinhos de [queijo coalho](#) cortados em cubinhos
- 1 cebola-roxa grande fatiada
- 1 colher(es) de sopa de vinagre balsâmico
- 1 colher(es) de sopa de açúcar
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite a gosto
- Mix de sementes opcional (girassol, gergelim, chia...)
- Salsinha

Modo de Preparo

1. Cozinhe as batatas em água fervente até ficarem macias.
2. Refogue a cebola fatiada em fogo baixo.
3. Assim que começar a amolecer, acrescente vinagre, açúcar, sal e a pimenta.
4. Se necessário, vá pingando um pouco de água para não queimar.
5. Estará pronta quando ficar macia e com o caldo levemente caramelizado.
6. Reserve.
7. Com as batatas cozidas e frias, faça um corte na parte de cima na vertical, sem ir até o final.
8. Com uma colher pequena, pressione o interior para acrescentar uma camada da cebola caramelizada e, depois, um bocado do queijo de coalho.
9. Regue com um fio de azeite e leve ao forno preaquecido a 230 graus para o queijo dourar.
10. Na hora de servir, finalize com o mix de sementes e/ou salsinha fresca.