

Batatas recheadas com ovos

INGREDIENTES

3 batatas grandes
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
0,5 L de água
3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
6 ovos muito frescos
1 dl de leite quente
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de noz-moscada
6 colheres (sopa) de bechamel de compra
30 g de queijo ralado
1 pitada de paprica



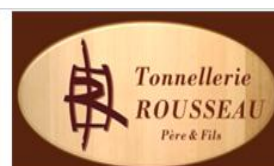
PREPARAÇÃO

Lave bem as batatas com a casca e coza-as em água temperada com sal durante 40 minutos. Escorra-as, corte-lhes uma “tampa” e retire-lhes a polpa da “tampa” e do interior, com a ajuda de uma colher, de modo a deixá-las inteiras.

Leve ao lume um tacho com a água e o vinagre e deixe ferver. Abra um ovo de cada vez para uma tigela, junte ao tacho e deixe escalfar durante 4 a 5 minutos. Retire com uma escumadeira para uma taça com água fria e reserve até ao momento de utilizar.

Reduza a polpa da batata a puré, junte o leite, a manteiga e uma pitada de noz-moscada, misture bem, rectifique o sal, tempere com uma pitada de pimenta e mexa bem. Encha as batatas com esta mistura.

Ligue o forno a 180° C. Deixe escorrer bem os ovos escalfados sobre um pano de cozinha, coloque-os em cima do puré nas batatas, espalhe 2 colheres (sopa) de bechamel em cima de cada ovo e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno até o queijo derreter, retire e sirva polvilhado com uma pitada de paprica.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

