

- Batatas Faci -

Ingredientes:

- Batatas grandes
- Carne picada
- Farinha
- 1 Ovo
- Cebola
- Alhos
- Sal a gosto
- Caldo de legumes
- Azeite
- Salsa



Modo de preparação:

Na carne picada temperada a gosto, acrescentar o ovo e a salsa.

Fazer um buraco nas batatas e rechear as batatas com o preparado. Reservar os bocadinhos que retirou das batatas.

Colocar um pouco de farinha por cima das batatas recheadas e selar as batatas numa frigideira.

Fazer um refogado num tacho, com cebola, alho e o caldo de legumes. Juntar os bocadinhos que foram retirados das batatas.

De seguida, juntar as batatas recheadas ao refogado e um pouco de água. Cozinhar em lume baixo, durante 45 minutos à 1 hora.