

# BATATA RECHEADA



## CONFEÇÃO

1. Cortar as batatas como se fosse em rodelas mas sem cortar completamente, deixar meio centímetro de forma a conseguir pegar na batata inteira.
2. Envolver com azeite, umas pedrinhas de sal, e deixar cozinhar na Actifry com a parte cortada virada para baixo durante 30 min.
3. Virar as batatas para cima, adicionar um fio de azeite e deixar mais 15-20 min.
4. Colocar ervas e especiarias a gosto. Separar as rodelas com a ajuda de uma espátula de silicone e colocar meias rodelas de chouriço e queijo entre cada rodela de batata e deixar mais 10 min.

## INGREDIENTES

- 4 BATATAS GRANDES
- AZEITE
- SAL
- ERVAS E ESPECIARIAS A GOSTO (OREGÃOS, PIMENTÃO, 4 PIMENTAS, MALAGUETA)
- QUEIJO FATIADO Q.B.
- CHOURIÇO FATIADO Q.B.