

## Batatas Recheadas

**VITACRESS**

*Naturalmente nutritivo!*

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 55 Minutos

### **Ingredientes:**

8 batatas primor 32-42mm da

VITACRESS;

1 embalagem de salada Aromática da

VITACRESS;

300 g de salmão sem peles e sem espinhas;

1 cebola;

4 colheres (de sopa) de natas;

20 g de manteiga;

1 embalagem de salsa lavada da VITACRESS;

sal e pimenta acabada de moer q.b.;

Papel de alumínio.

### **Preparação:**

Ligue o forno a 180°. Embrulhe as batatas individualmente em papel de alumínio, coloque-as num tabuleiro e leve-as ao forno durante 35 minutos. Leve ao lume uma frigideira com metade da manteiga, a cebola picada e o salmão. Deixe cozinhar durante 3 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer. Esmague bem o salmão e deite para um recipiente. Junte as natas e a salsa picada. Tempere de sal, pimenta e mexa bem até ficar uma mistura cremosa. Retire as batatas do forno, retire o papel de alumínio e corte um chapéu a cada batata e encha com a mistura do salmão. Barra um prato de forno com o resto da manteiga, coloque dentro as batatas e leve de novo ao forno durante 15 minutos sirva bem quente e decorado a gosto e acompanhe com salada Aromática.

