

BATATALHOADA

INGREDIENTES

15 cebolas médias, descascadas, inteiras;
25 cenouras médias, descascadas, cortadas em rodela;
10 abobrinha média, com casca, cortada em rodela;
3 saquinhos vagens picadas;
40 batatas médias, com casca, inteiras;
15 batata doce média, descascada, cortada em rodela;
10 tomate cortado em cubinhos, sem as sementes;
Caldo de legumes, temperos e sal a gosto;
Pimentões em tiras a gosto
Azeitonas;
Azeite a gosto.

Finalização:

Cheiro verde picadinho, pimenta biquinha ou dedo-de-moça fatiada, alho frito.

MODO DE PREPARO

Higienize e cozinhe os legumes separadamente, em uma panela ferva 2 litros de água com caldo de legumes, adicione cebola alho e outros temperos, acrescente sal. comece cozinhando primeiro as cebolas, retire ainda firme e coloque em escurador, repita o mesmo procedimento com cenoura, abobrinha e a vagem, usando sempre o mesmo caldo de legumes. Deixe as batatas para cozinhar no final, separadamente. Depois de cozinhar todos os ingredientes, coe e reserve o caldo de legumes que restou. Hidrate os cogumelos com o caldo de legumes ainda quente, aguarde os mesmos ficarem macios e escorra. Misture todos os ingredientes em uma travessa, acrescente caldo de legumes, deixando os alimentos submersos, leve ao forno 200°C.

TOMATE RECHEADO COM FAROFA DE ERVAS

INGREDIENTES

60 **tomates** de tamanho médio maduro
Uma pitada de orégano
Uma pitada de alecrim
uma pitada de cheiro verde
3 pacotes de farinha de rosca
Azeite a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno em 180°C.

Corte a tampa dos **tomates** e guarde-as. Com uma colher faça uma cavidade dentro do tomate *(se quiser, você pode usar essa parte para fazer molhos)*.

Reserve.

Em uma tigela coloque a **farinha de rosca** e o **azeite**, misture até formar uma farofa. Adicione as **ervas** e misture bem.

Passes um pouco de **sal** e **pimenta** do reino dentro de cada **tomate** e coloque o recheio.