BATATA-DOCE RECHEADA COM SARDINHA

Rendimento: 2 porções
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 15 minutos
Tempo total: 45 minutos

Ingredientes:
2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO escorridas (125 g cada)
2 batatas-doces médias com casca e cozidas (500 g)
1 colher (sopa) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 ovo batido
1 colher (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (sopa) de requeijão

Para untar e pincelar:
azeite de oliva

Modo de preparo:
1. Preaqueça o forno em temperatura média (180ºC).
2. Unte uma assadeira média (33 cm x 23 cm) e reserve.
3. Escorra e retire as espinhas da Sardinha em Óleo COQUEIRO. Reserve.
4. Faça um corte no sentido do comprimento da batata, segure em suas extremidades e pressione com a mão para que ela abra e retire um pouco do miolo formando uma cavidade em cada batata. Reserve o miolo das batatas.
5. Pincele cada batata-doce com azeite e reserve.
6. Em uma tigela, coloque o miolo das batatas-doces reservado, o leite, a manteiga, as Sardinhas em Óleo COQUEIRO reservadas, o ovo e a cebolinha e misture delicadamente.
7. Distribua o requeijão entre as batatas-doces reservadas, preencha cada cavidade com a mistura de sardinha e leve ao forno preaquecido por 15 minutos. Sirva em seguida.

DICAS:
Para cozinhar as batatas-doces no micro-ondas: Lave as batatas e faça alguns furos na casca com um garfo. Coloque em um refratário, espalhe um pouco de azeite e polvilhe um pouco de sal. Leve ao micro-ondas, em potência alta, por 15 minutos virando na metade do tempo ou até estarem cozidas.