



# Carne picada com batatas no forno

## ingredientes

Para 4 pessoas

- . 2 pimentos vermelhos
- . 2 cebolas
- . 2 colheres de sopa de óleo
- . 400gr de carne picada (vitela e porco)
- . 4 colheres de chá de pão ralado
- . 2 ovos
- . 1,5 colher de chá de sal
- . 2 colheres de chá de pimentão doce
- . 50gr de queijo de ovelha bem curado
- . 1,2dl de natas azedas  
(prepara-se deitando umas gotas de limão ou vinagre às natas)
- . 2 colheres de sopa de salsa ou cebolinho picado
- . margarina para a travessa

## preparação

Coza as batatas com a casca. Depois de frias, descasque-as e corte-as às rodelas.

Corte os pimentos ao meio. Tire as peles brancas e as sementes. Lave-os, enxugue-os e corte-os em tirinhas. Descasque a cebola e pique-a.

Aqueça-o óleo numa frigideira e refogue a cebola até ficar transparente. Junte as tirinhas de pimento e frite durante uns 5 minutos, sem parar de mexer.

Numa tigela, misture a carne picada com duas colheres de sopa de pão ralado, os ovos, o sal e o pimentão.

Unte uma travessa funda de ir ao forno com margarina. Aqueça previamente o forno a 220°.

Corte o queijo em cubos, misture-o com as natas azedas e a salsa.

Coloque na travessa, alternadamente, camadas de batata, refogado e carne picada, terminando com uma camada de batata. Deite por cima a mistura de queijo e natas azedas e polvilhe com o restante pão ralado. Leve a gratinar no forno, a meia altura, durante cerca de 25 minutos. Se desejar, no fim pode gratinar durante mais alguns minutos.

