BATATA COM CARNE MOIDA DE FORNO

INGREDIENTES

5 batatas descascadas e lavadas

200 g de carne moída

250 g mussarela

250 g presunto

2 ovos

1 creme de leite

1 tomate lavado e picado em cubos

1 colher de óleo

1 cebola picada em cubos

orégano a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas

Corte as batatas em rodelas

Tempere as batatas com sal, pimenta e orégano a gosto e deixe reservado em um recipiente

Tempere a carne moída com sal a gosto, cebola e os tomates

Em uma panela, em fogo baixo, adicione uma colher de óleo

Coloque a carne moída já temperada e a deixe cozinhar

Adicione meio copo de água durante o cozimento e mexendo sempre para não grudar na panela

Após cozida a carne moída apague o fogo

Em uma forma, forre o fundo com as batatas em rodelas, deixando sempre um pouco para fazer as camadas

Coloque a carne moída por cima

Faça uma camada com presunto

Faça outra camada com queijo

Adicione o restante da carne moída

Faça outra camada de presunto

Faça outra camada de queijo

Bata os dois ovos junto com o creme de leite

Jogue sobre a última camada de queijo

Finalize com pitadas de orégano

Deixe assar por aproximadamente 35 a 40 minutos a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12276-batata-com-carne-moida-de-forno.html