

# TORTA DE BATATA COM CARNE MOÍDA DA LINDA

## INGREDIENTES

8 batatas inglesa  
queijo parmesão ralado  
2 xícaras de leite  
mussarela a gosto  
1 kg de carne moída  
temperos a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e descasque.

Amasse com um garfo.

Misture o leite e o queijo ralado até ferver em fogo baixo.

Cozinhe a carne moída junto dos temperos a gosto.

Monte a torta em uma assadeira redonda e untada com margarina.

Coloque metade do purê e por cima a carne moída (pode colocar ervilhas e milho se quiser).

Cubra com o resto do purê e por cima a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14952-torta-de-batata-com-carne-moida-da-linda.html>