

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>