

ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de batata doce
1 kg de carne moída
milho a gosto
ervilha a gosto
alho a gosto
cebola a gosto
pimentão a gosto
cebolinha verde a gosto
queijo e presunto a gosto
tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as batatas descascadas por volta de 25 minutos.
Em uma panela, coloque a carne moída para ferver.
Tempere com o alho, cebola, pimentão, tomate e cebolinha.
Coloque em uma travessa uma camada de batata doce amassada.
Coloque uma camada de carne moída.
Adicione uma camada de queijo e de presunto.
Por último, outra camada de batata doce.
Leve ao forno à 180º C e deixe dourar por cerca de 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14981-escondidinho-de-batata-doce-com-carne-moida.html>