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