BATATA RECHEADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

8 batatas grandes/médias

500 g de carne moída

Alho, cebola e tempero a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga/margarina

2 colheres (sopa) de farinha

250 ml de leite

Queijo mussarela a gosto

Queijo parmesão ralado

Azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:Derreta a manteiga, acrescente as colheres de farinha e mexa bem.

Em seguida, acrescente o leite e mexa para não empelotar.

Adicione noz moscada e sal a gosto e misture.

Misture o molho e o queijo mussarela em pedacinhos na carne moída.

Recheie as batatas com a carne moída e finalize com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno a 250º C e deixe gratinar por cerca de 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15182-batata-recheada-com-carne-moida.html