

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15182-batata-recheada-com-carne-moída.html>