

# 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>