

## MADALENA DA LU

### INGREDIENTES

12 batatas grandes inglesa

1 k de carne moída

1 caixinha de creme de leite

1 cebola grande

2 tomates sem pele e sem sementes

5 dentes de alho

1 copo de requeijão

1 colher de margarina

sal

queijo mussarela

batata palha

temperos para carne moída do seu gosto: pimenta, cominho etc

### MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, em seguida amasse com garfo bem amassadinhas.

Coloque a margarina na panela e meia colherzinha de sal.

Adicione as batatas e mexa bastante.

Após, coloque o creme de leite e mexa mais um pouco com fogo desligado (a base é essa, está pronta).

Refogue a cebola, o alho, o tomate e a carne moída.

Adicione massa de tomate, os temperinhos e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos.

Após a carne moída cozida, forre a forma com o purê, inclusive dos lados, e coloque a carne moída em cima.

Coloque o copo de requeijão em cima da carne moída, espalhe bem.

Espalhe queijo por cima, e por fim a batata palha.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16461-madalena-da-lu.html>