

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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