

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