

BATATA À PARMEGIANA (ESPECIAL)

INGREDIENTES

BATATAS:

Batatas: 3 batatas

água o suficiente para cobrir as batatas

sal (a gosto)

1 ovo

farinha de rosca

óleo

CARNE MOÍDA:

Carne moída: 300 g de carne moída

1 xícara de água

1 cebola

1 tomate

pimentão a gosto

coentro a gosto

1 alho

1 sachê de tempero pronto

cuminho, colorau, orégano (a gosto)

MACARRÃO:

Macarrão: 250 g de macarrão

500 l de água

1 sachê de molho de tomate

1/2 de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 lata e meia de milho

1/2 calabresa

1 colher de margarina

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

BATATAS:

Batatas:Cozinhe as babatas em rodela com sal até estarem macias (não muito moles) escorra e passe no ovo e na farinha de rosca ,frite em óleo quente ,coloque para escorrer o óleo em papel toalha e reserve.

CARNE MOÍDA:

Carne moída:Refogue a cebola e o alho com uma colher chá de óleo.

Coloque a carne moída juntamente com o sachê de tempero e os temperos (colorau, cominho, sal) tudo a gosto.

Acrescente o molho de tomate junto com o pimentão, coentro, tomate também a gosto e a água. Cozinhe por 20 minutos em fogo baixo.

MACARRÃO:

Macarrão:Cozinhe o macarrão por 7 a 8 minutos escorra e reserve.

Em uma panela funda coloque a colher de margarina, a cebola, a calabresa e deixe refogar.

Depois acrescente um sachê de molho de tomate, o creme de leite, o orégano, o milho e deixe ferver. Depois desligue o fogo, coloque o macarrão misture bem.

Em uma travessa, coloque uma camada de batata o macarrão, a carne moída e o queijo mussarela. Coloque no forno por 10 minutos (até o queijo derreter) e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20280-batata-a-parmegiana-especial.html>