

BATATA RECHEADA DE FORNO

INGREDIENTES

6 batatas grandes

1 kg de carne moída

massa de tomate a gosto

2 caixas de creme de leite

cheiro verde a gosto

sal a gosto

6 colheres de óleo

500 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque as batata para cozinhar, em uma panela grande com uma pitada de sal.

Em outra panela, coloque o óleo e a carne moída para frita com o tempero que preferir.

Quando a carne já estiver frita, acrescente a massa de tomate deixe ferver e coloque o cheiro verde e o creme de leite logo em seguida.

Deixe ferver e reserve, descasque as batata, corte em rodelas e coloque no fundo da forma.

Coloque o molho de carne moída por cima e coloque a mussarela por cima.

Leve ao forno, por cerca de uns 10 ou 15 minutos para derreter a mussarela e pra dar aquela esquentada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22635-batata-recheada-de-forno.html>