

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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