

BOLO DE BATATAS AO CREME DE LEITE COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1kg de lombinho moído
2 tomates
1 pimentão
2 cebolas
100 g de azeitonas fatiadas
1 sachê de molho de tomates
2 colheres de margarina
sal a gosto
1 caixinha de creme de leite
50 g de queijo parmesão
1 gema
1 lata de ervilhas

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída.

Acrescente os tomates, as cebolas, a azeitona e o pimentão.

Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar tudo junto, vá mexendo.

Quando a carne começar a secar, junte o molho de tomates e as ervilhas.

Mexa e deixa a carne ficar bem úmida, quase seca, reserve.

Coloque as batatas para cozinhar, depois de cozidas faça um purê, coloque a margarina, o sal a gosto e acrescente o creme de leite, mexa bem.

O purê ficará cremoso e amarelo carinho, pronto, o purê está pronto.

Em um refratário grande, forre o fundo e as laterais com o purê.

Espalhe toda a carne no meio, e cubra com o restante do purê.

Pincele a gema e acrescente o queijo parmesão por cima.

Leve ao forno, quando estiver douradinho retire do forno e sirva.

É uma delícia, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23186-bolo-de-batatas-ao-creme-de-leite-com-recheio-de-carne-moida.html>