

# TORTA DE CARNE COM PURÊ DE BATATA

## INGREDIENTES

### PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: 3 batatas médias  
2 ou 3 colheres de sopa de leite  
1 colher (sobremesa) de manteiga  
queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### PURÊ DE BATATA:

Purê de Batata: Descasque as batatas e cozinhe em água e sal até amaciar.  
Passe pelo espremedor e misture com o leite e a manteiga.  
Espalhe o purê sobre a carne reservada acima e polvilhe queijo ralado.  
Leve ao forno preaquecido a 160° C, por 20 minutos, para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24544-torta-de-carne-com-pure-de-batata.html>