

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24544-torta-de-carne-com-pure-de-batata.html>