

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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