

ALMÔDEGAS GRATINADAS COM PURÊ DE BATATAS

INGREDIENTES

400 g de carne moída
10 batatas grande cozidas
4 colheres de margarina
1 lata de molho de tomate
1 xícara de farinha de rosca
1 ovo
2 colher de margarina
1 lata de tomate
1 xícara de queijo mussarela ralado
temperos
3 dentes de alho
1 cebola
sal
pimenta-do-reino
orégano
alecrim

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída a gosto.

Em seguida, misture 1 ovo e farinha de rosca, até formar a massa para almôndega.

Em seguida, coloque um pouco de azeite quente deixe dourar bem.

Depois, coloque no molho de tomate dissolvido e deixe cozinhar.

Faça um purê de batatas normalmente, adicione o requeijão, a manteiga ou margarina, sal e coloque sobre o fundo de uma assadeira.

Por cima, coloque as almondegas com o molho e, por último, o queijo e o orégano.

Gratine no forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26874-almodegas-gratinadas-com-pure-de-batatas.html>