

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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