

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 tormate

1 xícara de farinha de rosca

1 ovo

2 colher de magarina

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 almôndegas 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>