

# SURPRESA CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

6 batatas grandes, muito bem cozidas

3 colheres de sopa de manteiga

1 colher café de noz-moscada

150 ml leite integral

700 g patinho moído duas vezes

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho amassados

tempero completo (uso sabor ami)

1/2 sachê de molho de tomate ou 170 g

queijo ralado a gosto

farinha rosca temperada

óleo para refogar

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, untada com manteiga, faça uma camada (não muito fina, uns 2 dedos de altura) com o purê de batata.

Deixe a superfície lisa.

Acrescente a carne moída, espalhando suavemente sobre o purê.

Adicionar a última camada de purê sobre a carne, espalhando com cuidado para não misturar, apenas cobrir a carne moída.

Deixar a camada de purê bem lisinha e uniforme.

Espalhe alguns pedacinhos de manteiga e, salpique a farinha de rosca e o queijo ralado.

Leve para dourar, em forno preaquecido, em temperatura média/alta entre 10 à 15 minutos.

Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28789-surpresa-carne-moida.html>