

TORTA DE CARNE MOÍDA COM MASSA DE PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

10 batatas médias

500 g de carne moída

1 dente de alho

1 cebola média

3 colheres de molho de tomate

cheiro verde agosto

1 pacote de milho

1/2 litro de leite

4 colheres de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e faça um purê.

Coloque o óleo e a cebola para fritar.

Coloque a carne moída e frite.

Acrescente o milho, a massa de tomate e, por último, o cheiro verde.

Coloque o purê em uma travessa e faça uma camada.

Coloque uma camada de molho de carne moída e termine com outra de purê.

Coloque para assar em forno preaquecido por 30 há 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29797-torta-de-carne-moida-com-massa-de-pure-de-batata.html>