

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 agostinho
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 a 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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