VULCÃO DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

5 batatas médias descascadas

2 colheres (sopa) de manteiga com sal

2 colheres de leite integral fresco

sal a gosto

400 g de carne moída

1 cebola média

100 g de linguiça calabresa em cubos

1 tomate médio

1 colher rasa de sal

3 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde a gosto

4 colheres de azeite

5 colheres (sopa) de molho de tomate

500 g de farofa pronta

200 g de requeijão bisnaga

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em uma panela em temperatura 200°C por 12 minutos

Amasse toda a batata e reserve em um recipiente

Misture tudo até ficar uma massa homogênea e reserve

Acrescente a carne, o sal, a pimenta

Cozinhe por volta de 15 minutos no fogo baixo

Desligue o fogo

Agora que você fez um círculo com a massa, preencha de carne moída dentro

Coloque em volta sobre o prato a farofa pronta

Agora está pronto e sirva a vontade

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2982-vulcao-de-batata-com-carne-moida.html