

TORTA DE BATATA COM MAIONESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batata inglesa cozida em água e sal sem casca e amassada

3 colheres de margarina

150 g de maionese

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída fresca

2 envelopes de tempero maggi para aves

1 tomate picado

1/2 cebola pequena picada

1 dente de alho grande amassado

1/4 de pimentão picado

coentro a gosto

pimenta-do-reino a gosto

noz-moscada a gosto

colorau a gosto

3 colheres de óleo

4 colheres de molho de tomate

orégano, molho de tomate, queijo ralado e azeitona para decorar

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Junte a batata amassada, a margarina e a maionese, misture bem até formar uma massa cremosa, não precisa ir ao fogo, reserve.

Em uma frigideira junte todos os ingredientes do recheio, exceto o extrato de tomate e refogue bem.

Quando estiver pronto acrescente o extrato, deixe ferver e desligue.

Em uma tigela de vidro untada com margarina coloque metade da massa e toda a carne refogada.

Cubra com o restante da massa.

Em seguida espalhe molho de tomate por cima, decore com azeitona, orégano e queijo ralado.

Leve ao forno em temperatura média por 15 minutos.

Pronto!

Sugiro um bom vinho suave como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30157-torta-de-batata-com-maionese.html>