

TORTA DE BATATA (ESCONDIDINHO)

INGREDIENTES

12 batatas
1/2 tablete de caldo de galinha
1 ovo
1 colher de margarina
1 colher de farinha
sal a gosto
500 g carne moída
1 colher de óleo
3 dentes de alho
1/2 tomate picado em cubos
1/2 pimentão picado em cubos
1/4 cebola ralada
1 e 1/2 colher massa de tomate
1/2 tablete de caldo de carne
orégano
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe-as com o caldo de galinha.

Enquanto isso, refogue a carne moída no óleo e alho.

Acrescente o tomate, pimentão e cebola.

Refogue um pouco mais e acrescente o molho de tomate, o caldo de carne e um pouco de água, deixe refogar um pouco mais e reserve.

Esprema as batatas num refratário, junte a margarina e o ovo e misture com uma colher.

Depois coloque a farinha e misture bem.

Em um pirex cubra com metade da massa de batata, depois com o molho de carne moída e com o restante da massa de batata.

Polvilhe com orégano e queijo ralado. Leve ao forno por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31149-torta-de-batata-escondidinho.html>