

TORTA DE BATATAS

INGREDIENTES

9 batatas medias

maionese

creme de leite

sal refinado

1 kg de carne moida

1/2 cebola picada

alho picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas (com casca) em água fervente até que estejam cozidas. Em seguida descasque-as. Em um recipiente amasse as batatas até quase atingir um ponto de creme. Adicione sal a gosto e coloque duas colheres de sopa bem cheias de maionese. Misture bem até que as duas se unam em um creme.

Em seguida adicione meio potinho de creme de leite e misture bem.

Deixe de repouso alguns instantes. Enquanto isso cozinhe a carne moída adicionando o alho picado e a cebola, misture até dar o ponto de cozimento.

Para montar a receita pegue uma travessa e alterne os dois preparos em camadas. Coloque primeiro a camada do creme de batatas, espalhe bem, em seguida uma camada de carne moída e espalhe bem. E assim sucessivamente até que atinja as bordas da travessa.

Agora é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34504-torta-de-batatas.html>