

PURÊ DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de batata
500 g de carne moída
200 g de queijo
2 tomates
1 cebola
salsa
azeite, sal
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas com sal e um pouco de azeite.

Depois de cozidas, amasse bem.

Em uma panela coloque 2 colheres de margarina, 2 alhos picadinhos, uma pitada de pimenta-do-reino, as batatas e misture.

Coloque um pouco de leite até a massa ficar lisinha. Faça em refogado da carne com tomate, cebola, salsa e molho de tomate.

Em uma travessa monte as camadas, purê, carne, purê, carne.

Por último coloque o queijo e leve para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35350-pure-de-batata-com-carne-moida.html>