

BATATA RECHEADA DE CARNE MOÍDA COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

6 batatas médias
50 g de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite
40 g de manteiga sem sal
1 cebola pequena picada em cubos pequenos
1 dente de alho amassado e picado
500 g de carne moída
200 g de palmito picado
200 g de champignon picado
50 g de azeitona picadinha
400 g de requeijão cremoso
200 g de queijo mussarela ralado
1 maço de salsinha picadinho
1 maço de cebolinha picadinho
óleo
sal a gosto
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

BATATA:

Batata: Cozinhe a batata até que ela fique mole, em ponto de purê, posteriormente descascando e amassando as batatas.

Em uma panela média, coloque a manteiga e as batatas.

Adicione sal, mas cuidado para que o sabor da batata fique suave.

Adicione o queijo parmesão ralado e o leite.

Deixe cozinhar, para que o leite amoleça ainda mais a batata.

Reserve.

CARNE:

Carne: Em uma panela, frite a carne moída, temperada apenas com sal.

Quando a carne moída começar a soltar água, acrescente a cebola e o alho, deixe refogar e depois fritar um pouco, até que a carne fique corada.

Neste ponto acrescente o palmito, o champignon e a azeitona, deixe refogar.

Apague o fogo e acrescente a salsinha e cebolinha e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro que possa ir ao forno, coloque a batata.

Por cima da batata, coloque metade da bisnaga de requeijão cremoso.

Após o requeijão, coloque a carne moída.

Por cima da carne moída, coloque o restante do requeijão cremoso e cubra com queijo mussarela.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos.

Após sair do forno, coloque a batata palha por cima e está pronto para ir à mesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35752-batata-recheada-de-carne-moida-com-champignon.html>