

BOLO DE BATATA COM CARNE MOÍDA, PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de batata
1/2 kg de carne moída
15 fatias de presunto ou apresuntado
15 fatias de queijo
1/2 pimentão verde pequeno picadinho
1 cebola média picadinha
250 g de margarina qualy
sal a gosto
2 dentes de alho grandes
tempero misto a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar em água e sal.

Faça um purê logo em seguida usando as batatas cozidas amassadas, misturando com a qualy e o creme leite, reserve.

Cozinhe a carne moída no alho e óleo, adicione logo a cebola picadinha e o pimentão picadinho mexendo até ficar pronto, reserve.

Pegue um tabuleiro ou uma forma de vidro pequena, coloque a metade do purê e espalhe por toda a forma.

Cubra o purê com o presunto depois o queijo e depois a carne moída.

Novamente uma camada de presunto por cima da carne moída.

Espalhe o restante do purê por cima do presunto e cubra o purê com o restante do queijo.

Leve ao forno e espere gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36120-bolo-de-batata-com-carne-moída-presunto-e-queijo.html>