# MADALENA MALUCA

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê:1 kg batata cozida com caldo de legumes

1 copo de requeijão

1 copo de cheddar

sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio:1 kg carne moída

1 cebola picada

2 dentes de alho

2 caldos de carne

1 colher molho inglês

azeite de oliva para refogar a carne

azeitona picada

1 colher de catchup

1 colher mostarda amarela

1 caixinha de pomarola ( ou qualquer outro molho pronto de

tomate)

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

### COBERTURA:

Cobertura:batata palha a gosto (usei um pacote de 100 g)

queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê:Cubra as batatas com água, acrescente o caldo de legumes e cozinhe até a batata ficar mole.

Escorra as batatas e coloque em uma travessa.

Acerte o sal.

Misture com as batatas, o cheddar e o requeijão fazendo um purê e forre o fundo da travessa.

## RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola no azeite de oliva e quando dourada acrescente o alho.

Deixe fritar de leve e coloque a carne moída.

Vá refogando, mexendo bem a carne se necessário e vá acrescentando azeite de oliva.

Amasse os caldos de carne e acrescente na carne moída sempre mexendo.

Coloque o molho inglês, depois o catchup e a mostarda.

Acrescente o molho de tomate e refogue mais um pouco.

Adicione a azeitona picada e o cheiro verde, verifique o sal, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Coloque o recheio por cima do purê e espalhe bem.

Acrescente o queijo ralado e por último a batata palha.

Leve ao forno médio por 15 minutos.

Sirva com arroz branco.

Essa receita aceita variações de recheio, experimente e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38506-madalena-maluca.html