

CARNE COM BATATAS AO MOLHO CARBONARA

INGREDIENTES

2 batatas médias cozidas e picadas

1 ovo cozido picado

250 g de carne bovina picada

1/2 xícara de milho

200 g de bacon picado

150 g de queijo mussarela

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 caixinha de molho cheddar

massa para lasanha

sal a gosto

3 dentes de alho picados

200 ml de molho vermelho pronto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a carne e o alho picado e deixe refogar.

Frite o bacon e reserve.

Quando a carne estiver fritinha, acrescente o sal e o molho vermelho pronto. Desligue o fogo e acrescente a batata, o milho e o ovo e reserve.

Misture o creme de leite e o molho cheddar com o bacon frito. Reserve.

Em um refratário coloque uma camada do molho de carne com batatas, coloque a massa de lasanha, o molho de bacon, massa de lasanha novamente, seguido do molho de carne com batatas. Finalize com queijo e molho de bacon e novamente com queijo. Polvilhe com orégano.

Deixe assar em forno médio (220º C) preaquecido por 10 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39655-carne-com-batatas-ao-molho-carbonara.html>