

BOLO DE BATATA DE CARNE MOÍDA DESCOBERTA DA ADRIANA

INGREDIENTES

1 kg de batata descascada cozida e espremida

500 g de carne moída

1 cebola picada

1 colher de manteiga

3 dentes de alho amassados

sal a gosto

200 g de azeitona verde sem caroço

2 colheres de creme de leite

400 g de mussarela ralada

1 lata de pomarola

1 cebola

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, coloque para cozinar até que esteja bem cozida.

Escorra, deixe esfriar.

Depois de fria esprema e reserve.

Em uma panela coloque a margarina, o alho, a cebola, deixe fritar.

Logo em seguida coloque a carne moída junto com pomarola, azeitona, deixe cozinar.

Reserve.

Pegue as batata que foi espremida, misture o creme de leite, 200 g da mussarela ralada, sal a gosto.

Em um pirex coloque o purê.

Coloque a carne moída o restante da mussarela ralada e leve ao forno até que derreta o queijo sirva com arroz branco e salada verdes bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42313-bolo-de-batata-de-carne-moida-descoberta-da-adriana.html>