BATATA RECHEADA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA:

Purê de Batata:1 kg de batata inglesa

1 colher de sopa de creme de leite

2 colheres de sobremesa de margarina

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:300 g de carne de sol desfiada

200 g tomate picado

300 g de queijo muçarela ralado

Queijo cheddar e requeijão a gosto

9 fatias finas de queijo pré-sal

Cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata sem casca e com sal, deixando-a bem firme quase "al dente". Esprema a batata cozida e logo misture o creme de leite e a margarina. O purê está pronto.

Unte a forma com margarina e coloque o purê moldando os dois lados da forma. Coloque o queijo muçarela ralado, depois a carne, o tomate e a cebolinha verde, coloque os queijos cheddar e requeijão e finalize com as fatias de queijo pré-sal.

Leve ao fogo alto por 15 minutos, sempre virando a forma dos dois lados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42984-batata-recheada-com-carne-seca.html