

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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