

TORTA DE BATATA COM CARNE MOÍDA E PRESUNTO

INGREDIENTES

6 batata grande
1 copo de requeijão
300 g de presunto
300 g de mussarela
2 colheres de sopa de manteiga
2 dentes de alho
1/2 kg de carne moída
salsinha (a gosto)
cebolinha (a gosto)
1 tablete caldo de carne
1 lata de milho verde
azeitona se preferir
1 colher de chá de colorau

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos e coloque para cozinhar, com uma pitada de sal na água.

Em outra panela aqueça o alho com azeite até dourar, em seguida coloque a carne moída, em seguida o colorau, deixando a carne fritar bem até ficar morena.

Depois de cozidas amasse as batatas.

Em uma panela aqueça a manteiga junto com o alho e coloque as batatas amassadas junto com o requeijão, até misturar tudo por uns 5 minutos.

Depois de fritar bem a carne moída coloque o caldo de carne, salsinha, cebolinha, milho verde, e a azeitona, e acrescente um pouco de água e deixe cozinhar um pouco até misturar bem os ingredientes.

Se preferir coloque um pouco de extrato de tomate.

Depois da massa pronta e o molho também, chegou a hora de montar.

Em um refratário untado com margarina coloque uma camada da massa em seguida o presunto e a mussarela, depois o molho, em seguida mas presunto, depois o restante da massa e para cobrir uma camada de mussarela.

Coloque no forno até que derreta a mussarela.

Sirva quente.