BATATA E CARNE MOÍDA AO FORNO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 batatas grandes cozidas

1 colher de sopa de manteiga

2 ovos

1/2 xícara de queijo parmesão

2 colheres de sopa de trigo

Sal a gosto

300 g (aproximadamente) de carne moída, temperada e preparada ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem as batatas , escorra a água e passe-as por um espremedor (pode amassar com o garfo se quiser).

Adicione então: a manteiga, ovos, trigo, queijo parmesão e sal a gosto e misture bem.

Unte um pirex com manteiga coloque a massa de batatas forrando o fundo e as bordas do pirex.

Coloque então o refogadinho de carne moída, salpique queijo parmesão e leve ao forno médio por aproximadamente 25 minutos ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49170-batata-e-carne-moida-ao-forno-do-lucio-cezar.html