

ALMÔNDEGAS GRATINADAS

INGREDIENTES

8 batatas

requeijão

manteiga

leite

1 pacote de molho de tomate

1 caixinha de almôndegas congeladas

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas. Amassar, fazendo um purê.

Colocar requeijão, manteiga, leite e sal a gosto.

Em outra panela, colocar o molho de tomate e as almôndegas.

Juntar tudo em uma assadeira e colocar o queijo ralado em cima. Colocar no forno e manter até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50191-almondegas-gratinadas.html>