

BATATADA DELÍCIA

INGREDIENTES

2 kg de batatas cortadas em rodela (1 cm de largura mais ou menos)

1/2 kg de carne moída

3 cabeças de alho espremidas

1 cebola grande picada

1 colher (sopa) de sal

azeite a gosto

1 sachê de molho de tomate

cheiro verde a gosto

1 caixinha de creme de leite

300 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na panela de pressão com uma colher cheia de sal. Deixe a panela apitar por exatos 10 minutos, escorra e reserve.

Em uma panela refogue a cebola no azeite, deixe dourar e coloque em seguida o alho. É importante não deixá-los queimar. Acrescente a carne moída e uma pitada de sal, deixe secar. Coloque a quantidade desejada de cheiro verde ou outra erva de sua preferência e o molho de tomate.

Despeje as batatas sobre um refratário (de vidro fica lindo), regue azeite e o creme de leite (é importante ser de caixinha pois o de lata é muito firme).

Em seguida cubra com o molho de carne moída e queijo ralado. Leve para aquecer em fogo alto por cerca de 20 minutos.

É uma delícia! Parece complicado mas não é!

Dica: Se achar que o molho está ácido, experimente colocar 1 colher de leite, ele tira completamente a acidez. Se não resolver é só ir colocando até achar o ponto certo.

Espero que gostem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50402-batatada-delicia.html>