

TORTA DE BATATA COM CARNE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

sal

Pimenta-do-reino a gosto

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cebola picada

2 tomates sem sementes cortados em cubos

3 batatas grandes cozidas e amassadas

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de sopa de manteiga

sal a gosto

3 colheres de sopa de salsa picada

1/2 xícara de chá de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal e a pimenta.

Aqueça o azeite, refogue a cebola, o tomate e a carne. Reserve. Em uma tigela, misture a batata, a farinha de trigo, o ovo, a manteiga, o sal e a salsa ate formar um purê. Em um refratário, espalhe o purê depois a carne moída e cubra com o purê. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno médio, preaquecido, para gratinar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51875-torta-de-batata-com-carne.html>