

TORTA DE BATATA REQUINTADA

INGREDIENTES

Prepare um purê com 1 kg de batatas cozidas e amassadas, reserve.

500 gramas de carne moída

2 tomates trituradas ou molho de tomate pronto

1 Cebola ralada

1 dente de alho amassado

cheiro verde a gosto.

100 g de presunto fatiado

200 g de mussarela fatiada

1/2 litro de leite

1 colher (sopa) de maisena

200 g de requeijão cremoso

200 g de creme de leite (1 caixinha)

1 colher (sopa) de margarina

sal e pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: Em um refratário, forme a primeira camada com o purê de batata.

Segunda camada o refogado de carne moída, uma parte do molho branco, o presunto, metade da mussarela, e por último o molho branco e restante da mussarela. Leve ao forno para gratinar até dourar a mussarela. retire do forno e polvilhe o orégano.

Para acompanhar sirva uma salada de folhas verdes.

Essa receita é maravilhosa e faz o maior sucesso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52045-torta-de-batata-requintada.html>