

TORTA DE BATATA DA VOVÓ FRANCISCA FELICÍSSIMA

INGREDIENTES

6 batatas medias
2 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
350g de trigo
30 g de queijo parmesão ralado
150 g de mussarela
Cheiro verde
1 cebola picada
3 dentes de alho
1/2 kg de carne moída
1 linguiça toscana
Azeitona
Sal a gosto
Massa de tomate

MODO DE PREPARO

Para a massa, pique as batatas em pedaços pequenos e cozinhe-as até amolecer.

Tire a água e deixe esfriar, amasse elas até formar uma massa.

Coloque a massa dentro de uma vasilha grande e acrescente os ovos, a manteiga, o trigo, o queijo parmesão ralado e 1 pitada de sal. Misture tudo até formar uma massa uniforme.

Para o recheio, coloque na panela o alho picado, a cebola e deixe dourar.

Acrescente a linguiça toscana picada, a carne moída, massa de tomate, azeitona e o cheiro verde.

Deixe cozinhar tudo e está pronto o molho.

Pegue um tabuleiro médio unte com manteiga e farinha de trigo, coloque uma camada de massa e uma camada de molho e outra camada de massa, por cima cubra com mussarela e pronto.

Deixe no forno para dourar por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52933-torta-de-batata-da-vovo-francisca-felicissima.html>