

TORTA DE BATATA COM CARNE MUIDA

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o Recheio: 1 colher (sopa) de azeite

1 cebola picada

350 g de carne moída magra

Sal e pimenta do reino a gosto

Castanha-do-pará picada

5 talos de cebolinha lavados e picados

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário retangular com azeite.

Preencha o fundo do refratário com metade do purê e cubra com o recheio. Termine preenchendo com o restante do purê.

Polvilhe com o queijo parmesão e leve ao forno a 180°C por cerca de 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53019-torta-de-batata-com-carne-muida.html>