

# BOLO DE BATATA DA IEDA

## INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa  
1/2 kg de carne moída  
1 tomate grande  
1 cebola grande  
4 cenouras grandes  
1 chuchu  
1 beringela  
1 caixinha de creme de leite  
Queijo ralado  
Alho  
Leite  
Manteiga  
100grs de azeitonas  
Cheiro verde e salsa desidratados  
1 Colher de sopa de mostarda e Ketchup  
Maionese para Untar

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Distribua de forma homogênea uma camada do purê de batata, por cima acrescente a carne, seguido de uma leve cobertura de queijo ralado, acrescente mais uma camada de batata e em cima o estrogonofe de legumes, se desejar coloque um pouco mais de queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 270°C por 3 minutos, retire e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53645-bolo-de-batata-da-ieda.html>