BOLO DE BATATA DA IEDA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa

1/2 kg de carne moida

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 270ºC por 3 minutos, retire e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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