

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>