

BATATAS DA TELMA

INGREDIENTES

8 batatas grandes descascadas, cozidas e escorridas, cortadas em 2 ou 3 pedaços

1 kg de carne moída

100 g de bacon

2 dente de alho

sal a gosto

500 g de mussarela

1 cebola grande

2 copos de requeijão

Massa de tomate

1 embalagem de batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com a cebola, o sal e o alho até sumir toda a água, se precisar pode pingar um pouquinho para a carne não grudar.

Acabado o cozimento da carne junte o requeijão e mexa mais 1 minuto só para misturar bem, reserve.

Monte o prato no fundo de uma forma de alumínio, ou vidro grande coloque um pouco da massa de tomate, em cima distribua as batatas cozidas e escorridas arrume-as na forma e em cima cubra com a carne depois com a mussarela e por último a batata.

Leve ao forno só para derreter a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54020-batatas-da-telma.html>