

TORTA DE GUIADO DA RO

INGREDIENTES

1/2 kg carne moída

9 batatas medias cozidas e amassadas

1 cebola media

Alho a gosto

3 colher sopa massa de tomate

2 temperos sazón

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o guisado e tempere com a cebola o alho a massa de tomate 1 tempero sazón.

Reserve.

Depois de descascar as batatas, amasse bem.

Coloque cebola, sazón e a margarina, misture bem.

Em uma forma untada com margarina coloque um pouco da batata temperada espalhe no fundo da forma, outra camada a carne moída e por último o restante da batata e espalhe bem.

Coloque no forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54466-torta-de-guisado-da-ro.html>