

# SOUFLÉ DE BATATA COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de batata

500 g de carne moída

Salsinha

1 cebola

2 dentes de alho

Sal a gosto

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Corta a cebola e o alho e depois que fritar bote a carne moída e depois frite tudo e coloque a salsinha e o sal. Desligue o fogo.

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa pequena coloque metade do purê e depois bote o recheio de carne moída e cobertura de molho branco e coloque no forno para dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56136-soufle-de-batata-com-carne-moída.html>