

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 frita 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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