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 muida 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