TORTA DELICIA DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 kg de carne

1 creme de leite

2 queijos ralados de 50 g

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de requeijão

1 xícara (chá) de leite

2 dentes de alho

sal a gosto

temperos a gosto

1 tomate para a carne moída (opcional)

1 cenoura para a carne moída(opcional)

1 cebola para a carne moída (opcional)

cebolinha a gosto para a carne moída (opcional)

200 g de presunto

200 g de queijo

MODO DE PREPARO

Descasque e coloque as batatas para cozinhar

Adicione a manteiga, o leite, o creme de leite e o requeijão

Por último adicione o queijo ralado e está pronto

Descasque e pique os alhos e coloque em uma panela com um pouco de óleo ou azeite

Espere cozinhar e está pronto, reserve

Rale o queijo e o presunto e reserve em um recipiente

Use um recipiente para tortas ou assadeira não muito grande (só se for fazer mais quantidade)

Cubra com o presunto e o queijo ralado

Por cima coloque a carne moída

Repita o processo e deixe a última camada com o creme de batata

Polvilhe o queijo ralado e leve ao fono por 5 minutos em fogo alto

Está pronto, agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7023-torta-delicia-de-batata.html