TORTA DE CARNE MOÍDA COM PURÊ DE BATATA À PARMEGIANA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

500 g de carne moída (patinho ou coxão mole)

1/2 colher (sopa) de tempero completo

1 cebola picada

1/2 sachê de ervilha

1 sachê de molho de tomate com manjericão

150 g de queijo mussarela fatiado

50 g de queijo parmesão ralado

massa:6 batatas médias cozidas e espremidas

2 colheres (sopa) de manteiga

250 g de maionese

3 ovos

4 colheres (sopa) de amido de milho (80 g)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com a frigideira já aquecida, adicione o azeite e frite a carne

Quando estiver bem sequinha, adicione o tempero completo e as cebolas

Misture bem para refogar e pegar bem o sabor desse tempero

Quando estiver bem refogada é só acrescentar as ervilhas e misturar bem, reserve

Em uma tigela, misture as batatas ainda mornas com a maionese até ficar homogêneo

Agora incorpore os ovos batidos e depois o amido de milho e sal

Misture tudo muito bem

Espalhe metade da massa em uma assadeira ou refratário médio (não é necessário untar)

Depois espalhe toda a carne moída

Espalhe o restante da massa sobre a carne

Leve ao forno a 180

Retire do forno, espalhe o molho de tomate sobre a torta, cubra com queijo mussarela e parmesão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8721-torta-de-carne-moida-com-pure-de-batata-a-parmegiana.html