

## MEIO ACHADO

### INGREDIENTES

1 kg de batatas  
2 linguiças calabresa  
1 lata de milho  
2 colheres de extrato de tomate  
orégano  
1 lata de creme de leite  
1/2 copo de requeijão  
2 sachê de tempero pronto  
2 colheres de manteiga  
queijo mussarela a gosto  
3 colheres de farinha de trigo

### MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar com as cascas em uma panela  
Escoe a água e retirar as cascas  
Pique as linguiças em cubos  
Coloque para fritar em sua própria gordura  
Adicione o extrato de tomate, o milho e faça um refogado  
Amasse as batatas e adicione manteiga  
Acrescente o creme de leite, requeijão e farinha de trigo  
Adicionar o tempero pronto e o orégano na massa  
Em uma forma, adicione a primeira camada da massa de batata  
Forre com o refogado  
Em seguida, coloque outra camada da massa  
Coloque por cima camadas de queijo de sua preferência e decore conforme a sua imaginação  
Em seguida, leve por cinco minutos ao micro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11986-meio-achado.html>