

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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