

## 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>