

# BATATA COM CARNE MOIDA DE FORNO

## INGREDIENTES

5 batatas descascadas e lavadas  
200 g de carne moída  
250 g mussarela  
250 g presunto  
2 ovos  
1 creme de leite  
1 tomate lavado e picado em cubos  
1 colher de óleo  
1 cebola picada em cubos  
orégano a gosto  
sal a gosto  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas  
Corte as batatas em rodela  
Tempere as batatas com sal, pimenta e orégano a gosto e deixe reservado em um recipiente  
Tempere a carne moída com sal a gosto, cebola e os tomates  
Em uma panela, em fogo baixo, adicione uma colher de óleo  
Coloque a carne moída já temperada e a deixe cozinhar  
Adicione meio copo de água durante o cozimento e mexendo sempre para não grudar na panela  
Após cozida a carne moída apague o fogo  
Em uma forma, forre o fundo com as batatas em rodela, deixando sempre um pouco para fazer as camadas  
Coloque a carne moída por cima  
Faça uma camada com presunto  
Faça outra camada com queijo  
Adicione o restante da carne moída  
Faça outra camada de presunto  
Faça outra camada de queijo  
Bata os dois ovos junto com o creme de leite

Jogue sobre a última camada de queijo

Finalize com pitadas de orégano

Deixe assar por aproximadamente 35 a 40 minutos a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12276-batata-com-carne-moida-de-forno.html>