

# VULCÃO DE BATATA COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

5 batatas médias descascadas  
2 colheres (sopa) de manteiga com sal  
2 colheres de leite integral fresco  
sal a gosto  
400 g de carne moída  
1 cebola média  
100 g de linguiça calabresa em cubos  
1 tomate médio  
1 colher rasa de sal  
3 dentes de alho  
pimenta-do-reino a gosto  
cheiro-verde a gosto  
4 colheres de azeite  
5 colheres (sopa) de molho de tomate  
500 g de farofa pronta  
200 g de requeijão bisnaga  
100 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em uma panela em temperatura 200°C por 12 minutos  
Amasse toda a batata e reserve em um recipiente  
Misture tudo até ficar uma massa homogênea e reserve  
Acrescente a carne, o sal, a pimenta  
Cozinhe por volta de 15 minutos no fogo baixo  
Desligue o fogo  
Agora que você fez um círculo com a massa, preencha de carne moída dentro  
Coloque em volta sobre o prato a farofa pronta  
Agora está pronto e sirva a vontade

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2982-vulcao-de-batata-com-carne-moída.html>