

# TORTA DELICIA DE BATATA

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
1 kg de carne  
1 creme de leite  
2 queijos ralados de 50 g  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de requeijão  
1 xícara (chá) de leite  
2 dentes de alho  
sal a gosto  
temperos a gosto  
1 tomate para a carne moída (opcional)  
1 cenoura para a carne moída (opcional)  
1 cebola para a carne moída (opcional)  
cebolinha a gosto para a carne moída (opcional)  
200 g de presunto  
200 g de queijo

## MODO DE PREPARO

Descasque e coloque as batatas para cozinhar  
Adicione a manteiga, o leite, o creme de leite e o requeijão  
Por último adicione o queijo ralado e está pronto  
Descasque e pique os alhos e coloque em uma panela com um pouco de óleo ou azeite  
Espere cozinhar e está pronto, reserve  
Rale o queijo e o presunto e reserve em um recipiente  
Use um recipiente para tortas ou assadeira não muito grande (só se for fazer mais quantidade)  
Cubra com o presunto e o queijo ralado  
Por cima coloque a carne moída  
Repita o processo e deixe a última camada com o creme de batata  
Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 5 minutos em fogo alto  
Está pronto, agora é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7023-torta-delicia-de-batata.html>