

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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