

# TORTA DE CARNE MOÍDA COM PURÊ DE BATATA À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
500 g de carne moída (patinho ou coxão mole)  
1/2 colher (sopa) de tempero completo  
1 cebola picada  
1/2 sachê de ervilha  
1 sachê de molho de tomate com manjericão  
150 g de queijo mussarela fatiado  
50 g de queijo parmesão ralado  
massa: 6 batatas médias cozidas e espremidas  
2 colheres (sopa) de manteiga  
250 g de maionese  
3 ovos  
4 colheres (sopa) de amido de milho (80 g)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Com a frigideira já aquecida, adicione o azeite e frite a carne  
Quando estiver bem sequinha, adicione o tempero completo e as cebolas  
Misture bem para refogar e pegar bem o sabor desse tempero  
Quando estiver bem refogada é só acrescentar as ervilhas e misturar bem, reserve  
Em uma tigela, misture as batatas ainda mornas com a maionese até ficar homogêneo  
Agora incorpore os ovos batidos e depois o amido de milho e sal  
Misture tudo muito bem  
Espalhe metade da massa em uma assadeira ou refratário médio (não é necessário untar)  
Depois espalhe toda a carne moída  
Espalhe o restante da massa sobre a carne  
Leve ao forno a 180  
Retire do forno, espalhe o molho de tomate sobre a torta, cubra com queijo mussarela e parmesão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8721-torta-de-carne-moída-com-pure-de-batata-a-parmegiana.html>