

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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