

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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