

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9636-torta-de-carne-moída-com-pure-de-batata-a-parmegiana.html>