

RECEITINHAS

Tortinha Madalena

Ingredientes

Carne moída:

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de cebola ralada
1 xícara (chá) de carne moída
2 colheres (sopa) de ervilha fresca 1 tomate sem pele e sem sementes picado
1 pitada de sal
1 ovo ralado

Purê de batata:

2 batatas picadas
1 colher (chá) de manteiga
meia colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) cheias de NUTREN® Kids Baunilha

Montagem:

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Carne moída:

Em uma panela, aqueça a manteiga e doure a cebola. Acrescente a carne moída e refogue, em fogo alto, por cerca de 5 minutos. Coloque a ervilha e cozinhe por cerca de 2 minutos. Desligue o fogo e reserve aquecido.

Purê de batata:

Em uma panela, cozinhe a batata em água por cerca de 10 minutos. Escorra a água e passe a batata em um espremedor de batatas. Coloque em uma panela e acrescente a manteiga, o sal e meia xícara (chá) de água. Desligue o fogo e misture bem o NUTREN® Kids.

Montagem:

Coloque a carne moída em dois recipientes refratários individuais e cubra com o purê de batata. Polvilhe o queijo parmesão e sirva.

Dica:

Se desejar, troque o recheio de carne moída por salsicha: em uma panela, aqueça 1 colher (sopa) de manteiga e doure 2 colheres (sopa) de cebola ralada. Acrescente 2 salsichas em rodela, meia xícara (chá) de molho de tomate e cozinhe por cerca de 5 minutos.

Rendimento: 2 porções

Categoria da Receita: Acompanhamentos

Tipo de Prato: Massas Salgadas

Tempo de Preparo: 20 min.

Tempo Total de Preparo: 30 min.

Nível de Dificuldade: Fácil

Custo: \$ - Baixo

