ESCONDIDINHO DE JILÓ COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

Purê

8 batatas médias

1 xícara de leite

2 colheres de manteiga

sal e pimenta-do-reino a gosto

queijo parmesão para finalizar

Molho

2 colheres de óleo

1 cebola média

2 dentes de alho

1 sachê de molho de tomate

400 g de carne moída

1/2 pimentão (opcional)

temperos a gosto (utilizei páprica, salsinha desidratada e pimenta)

Sal à gosto

Jiló

2 dentes de alho cortados em lâminas

2 colheres de azeite

5 jilós

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Purê

Esprema as batatas até formar um purê liso

Reserve

Acrescente o azeite e doure a carne, soltando os grumos de carne com a colher

Acrescente o sal e o tempero à gosto

Jiló

Doure o alho no azeite, e em seguida acrescente o jiló

Montagem

Coloque o jiló em cima do molho e em seguida o purê

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1137-escondidinho-de-jilo-com-carne-moida.html