

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de batata

500 g de carne moída

100 ml de leite

1 colher (sopa) de margarina

200 g de queijo mussarela

sal a gosto

pimenta branca a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte ao meio e cozinhe com água e sal.

Depois de cozidas, amasse as batatas, adicione o leite e a manteiga. Mexa bem até formar um purê e reserve.

Em uma panela, adicione 1 fio de azeite, a cebola, o alho e refogue a carne moída.

Tempere com sal, pimenta branca, cheiro-verde e cozinhe até secar a água que se formar na panela.

Forre uma travessa de vidro com a metade do purê de batatas.

Acrescente uma camada de queijo e uma camada de carne moída.

Forre um refratário novamente com o restante do purê de batatas.

Adicione uma camada de queijo por cima.

Leve ao microondas de 5 a 10 minutos até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14919-escondidinho-de-carne-moida.html>