

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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