

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1 caixa de creme de leite
1 kg de carne seca
2 cebolas brancas
2 tomates
4 azeitonas
1/2 pimentão verde
3 colheres (sopa) de molho de tomate
400 g de queijo mussarela ralado
400 g de catupiry
250 g de queijo parmesão ralado
azeite
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata junto com a carne seca durante 20 minutos.

Em seguida, retire a batata.

Coloque a carne seca em outra água e cozinhe por mais 15 minutos.

Amasse as batatas, acrescente o creme de leite, mexa e reserve.

Desfie a carne seca e reserve.

Em seguida, aqueça um fio de azeite em uma frigideira e refogue a cebola, o pimentão, a azeitona e o tomate.

Acrescente o molho de tomate e deixe ferver por 2 minutos.

Unte a forma (pirex) com azeite e coloque uma camada de purê de batata.

Em seguida, coloque o recheio, a mussarela ralada e o catupiry.

Coloque outra camada do purê de batata e cubra com o queijo parmesão e o orégano a gosto.

Leve ao forno preaquecido a 180° C e deixe gratinar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15154-escondidinho-de-carne-seca-2.html>