ESCONDIDINHO À BOLONHESA

INGREDIENTES

1 kg de batata

500 g de carne moída

350 g de queijo mussarela

azeite

2 cebola

4 dente de alho amassado

sal a gosto

ervas finas

cheiro-verde a gosto

1 copo de leite

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte ao meio e depois em 4 partes (para facilitar no cozimento) e cozinhe com água e sal.

Depois de cozidas, amasse as batatas e adicione a manteiga.

Leve ao fogo com 2 dentes de alho, 1/2 cebola e azeite, adicionando o leite aos poucos, 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 ervas finas cozinhe até secar a água que se formar na panela.

Forre um refratário com uma parte do purê de batatas.

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

Repita o processo e finalize com queijo ralado e orégano por cima.

Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15345-escondidinho-a-bolonhesa.html