

ESCONDIDINHO DE CARNE LOUCA

INGREDIENTES

Purê

5 batatas médias cozidas com um pouco de sal

1/2 copo de leite

1 cebola grande ralada

2 colheres (sopa) de manteiga

1 tablete de caldo de legumes

Carne louca

1,5 kg de acém ou coxão duro

2 cebola grande

3 alho grande

2 pimentões de sua preferência

1 sachê de molho de tomate

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara (chá) de coentro

3 tabletes de caldo de carne

1 copo de água

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Carne

Pique a cebola, o alho, o pimentão e a carne em cubinho.

Numa panela de pressão, refogue a cebola, o alho e o pimentão.

Coloque a carne, frite um pouco, coloque o caldo, coentro, água, sal e pimenta.

Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 30 minutos ou até que a carne comece a desmanchar.

Purê

Numa panela, frite a cebola na manteiga, coloque o caldo de legume, despeje a batata espremida, mexa bem.

Coloque o leite e mexa mais até ficar liso.

Num refratário, coloque uma camada de purê por cima, fatias de queijo, depois uma camada de carne, depois o purê e assim sucessivamente.

Por último, coloque o queijo e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15963-escondidinho-de-carne-louca.html>