ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

1 pitada de noz moscada

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite

500 g de batata cozida e espremida

Sal a gosto

CARNE MOÍDA:

Carne moída:4 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

600 g de patinho moído

Hortelã picada a gosto

1 tomate picado

1 pitada de pimenta-do-reino

1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada

Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Em uma panela, coloque a manteiga e deixe derreter.

Adicione a farinha e mexa até dissolver.

Em seguida, acrescente o leite, a noz moscada e o queijo parmesão, mexendo sempre até formar um creme homogêneo, e após isso, reserve.

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:Em outra panela, coloque a manteiga, o leite, a batata e o sal, e mexa até adquirir consistência de purê, reservando logo em seguida.

CARNE MOÍDA:

Carne moída:Doure a cebola no azeite.

Acrescente a carne moída e refogue.

Adicione a hortelã, o tomate, a pimenta-do-reino, as azeitonas e finalize com a salsinha, e reserve em seguida.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa, coloque uma camada de purê de batata, uma de creme branco e uma de carne moída.

Continue a montagem com mais camada de purê de batata, uma de carne moída e, por fim, finalize com o creme branco.

Leve ao forno médio para assar até o queijo gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17520-escondidinho-de-carne-moida-com-creme-branco.html