

CARNE MOÍDA A PARMEGIANA COM PURÊ, PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída temperada a gosto
200 g de presunto
200 g de mussarela
340 g de molho de tomate
1 colher (sopa) ketchup (cheia)
3 cebolas (médias)
2 folhas de louro
1 tablete de caldo de carne ou picanha
4 batatas inglesa (grandes)
leite
orégano

MODO DE PREPARO

Corte 1 cebola em cubos e as outras 2 em rodela e reserve.

Em uma panela, aqueça óleo (de sua preferência) e doure a cebola em cubos.

Acrescente a carne moída já temperada e frite-a, mexendo sempre.

Após a carne frita, adicione o molho de tomate, folhas de louro, 2 copos americano de água, caldo de carne ou picanha e o ketchup.

Deixe ferver até engrossar o caldo e reserve.

Cozinhe as batatas e em seguida, faça um purê conforme seu gosto e reserve.

Numa frigideira ou panela pequena, coloque 1 fio de azeite, tempero a gosto e refogue as cebolas em rodela rapidamente e reserve.

Em um refratário grande, espalhe as cebolas refogadas e por cima um pouquinho do purê.

Em seguida, adicione a carne moída e o restante do purê.

Cubra com presunto e mussarela e salpique orégano.

Leve ao forno preaquecido e espere até que a mussarela derreta.

Sirva em seguida (com arroz e salada ou prato único).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17742-carne-moída-a-parmegiana-com-pure-presunto-e-mussarela.html>