

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM BATATA E CATUPIRI

INGREDIENTES

1 kg de batata
500 g de carne seca
150 g de catupiri (aproximadamente)
1 caixa de creme de leite
300 g de queijo prato
1 cebola
1/2 pimentão amarelo
1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Ferva a batata em panela normal com água e sal, retire a batata na hora que ela estiver molinha evocê conseguir fazer uma massa com ela.

Na hora que a batata estiver bem moída, misture o creme de leite e o catupiri até ficar uma massa bem uniforme (cuidado para não deixar mole).

Leve a carne seca por 45 minutos na panela de pressão, retire e se perceber que ela esta salgado leve por mais 15 minutos com aguá limpa.

Desfie a cerne seca no liquidificador e leve para a frigideira com azeite e os demais ingredientes, cebola, pimentão, alho etc.

Unte uma forma com azeite e espalhe o creme fazendo uma camada fina, coloque o queijo prato em cima e uma camada da carne.

Logo após cubra novamente a carne com o creme de batata e coloque o restante da muçarela com queijo ralado por cima.

Preaqueça o forno a 180° C, por 15 minutos e leve o escondidinho ao forno pro aproximadamente 25 minutos, ou até o queijo borbulhar e o queijo ralado estar douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18329-escondidinho-de-carne-seca-com-batata-e-catupiri.html>