

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DA MARY

INGREDIENTES

- 1/2 kg de batata
- 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 kg de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 a 3 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de óleo
- sal, tempero para carne e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma em um pirex faça uma camada com o purê de batata e cubra as laterais.

Em seguida adicione a carne moída pronta e seguida cubra-o com o resto do purê, e leve-o ao forno por 5 minutos ou até dourar.

Se quiser uma camada mais crocante e mais saborosa, faça uma camada de queijo mussarela ou parmesão ralado e orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18947-escondidinho-de-carne-moida-da-mary.html>