

ESCONDIDINHO DE CARNE DELICIOSO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 550 g de batata

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de leite

30 g de manteiga sem sal

75 g de parmesão ralado na hora

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 °C, depois descasque a cebola e a cenoura e pique em cubinhos.

Amasse o alho, depois aqueça o azeite e frite a carne por 4 minutos ou até dourar e misture.

Adicione a cebola, a cenoura, o alecrim e o alho, depois frite por 3 a 5 minutos.

Acrescente o champignon, o caldo, o purê de tomate, o molho inglês e o tomate pelado.

Depois que deixar levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos e tempere.

Encha metade de uma panela com água e deixe ferver, depois descasque e pique as batatas e leve-as para panela com sal.

Ferva por 12 a 15 minutos ou até ficarem macias, depois escorra as batatas em um escurridor, leve-as de volta para panela.

Amasse com o leite, a manteiga e a metade do queijo, depois coloque os recipientes em uma assadeira e divida a carne por baixo e a cobertura entre eles.

Polvilhe com o queijo restante, depois leve ao forno por 25 a 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20628-escondidinho-de-carne-delicioso.html>