

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA PARA A FAMÍLIA

INGREDIENTES

1 kg de batatas inglesas
1 kg de carne seca
1 caixa de creme de leite
2 colheres de margarina
1 cebola de cabeça
tempero verde a gosto
2 copos de trigo
2 ovos
2 tomates
1 pacote de queijo ralado
1 copo de requeijão
sobras de macarrão
2 copo de leite
alho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em pedacinhos.

Retire o sal em fervura com mais 2 colheres de sal.

Após ferver por 5 minutos em panela de pressão juntamente com as batatas, retire do fogo, separe as batatas e lave a carne.

Descasque as batatas, e faça um purê utilizando a margarina, o creme de leite, leite e alho.

Frite a carne com alho, cebola, tempero verde e por último o tomate.

Bata as sobras de macarrão, com leite e os ovos no liquidificador, logo após misture numa tigela o trigo e massa batida.

Mexa e coloque numa forma untada (não use fermento).

Leve ao forno médio por 20 minutos.

Depois que a massa de macarrão estiver assada, retire do forno, coloque a carne formando uma camada e cubra com o purê.

Por último, espalhe o requeijão e asse por mais 10 minutos. Saboreie morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21837-escondidinho-de-carne-seca-para-a-familia.html>