

ESCONDIDINHO FRITO DA HADELITA

INGREDIENTES

6 batatas médias
150 g de trigo
1 ovo
250 g de carne moída
5 fatias de queijo de sua preferência
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as batatas, espere esfriar e esmague bem até virar um purê.

Após, adicione o ovo, uma pitada de sal, o trigo e misture até ficar homogêneo.

Frite a carne moída temperando a seu modo, em uma frigideira de aproximadamente 18 cm, unte com óleo e espalhe no fundo metade da massa.

Em seguida, ponha a carne moída e as fatias de queijo por cima e cubra com a outra metade da massa.

Frite em fogo baixo, por 30 minutos, depois vire e frite mais 30 minutos do outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22499-escondidinho-frito-da-hadelita.html>