

# ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DE BATATA E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

### PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: 6 batatas médias  
2 colheres de manteiga  
queijo parmesão ralado a vontade  
leite até dar o ponto desejado

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: 600 g de carne moída  
cebola e alho a vontade  
pimenta-do-reino a vontade  
1 saquinho de molho pronto  
orégano a gosto  
1 pote de requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

### PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Cozinhe as batatas até ficarem no ponto de amassar.  
Amasse-as, coloque no fogo e acrescente aos poucos, a manteiga e o leite.  
Por último, acrescente o queijo ralado.

### CARNE MOÍDA:

Carne moída: Frite a cebola e o alho, acrescente a carne e os outros ingredientes.  
Coloque o molho e espere até ficar homogêneo e levantar fervura.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque toda a carne moída, depois forre com o requeijão e por cima coloque o purê.  
Se quiser, acrescente queijo mussarela por cima e coloque no forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25525-escondidinho-de-carne-moida-de-batata-e-requeijao.html>