

# ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DE BATATA E REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

### PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:6 batatas medias

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 queijão 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 queijão 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>