

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 pacote com batatas pequenas
1 caldo knorr de carne
1 sazón para massas
sal a gosto
cominho
1 extrato de tomate
orégano
queijo ralado
azeitonas (opcional)
alho
cebola (opcional)
leite até dar o ponto
2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque para cozinhar de 5 a 10 minutos na panela de pressão com bastante água, sal e cominho.

Coloque o azeite, o alho, a cebola e a azeitona para fritar um pouco.

Coloque a carne moída e deixe refogar.

Só depois de refogada, coloque o caldo knorr, o sazón, o sal, o cominho e o orégano.

Coloque o extrato de tomate e só uma pitada de sal.

Deixe pegar gosto e desligue.

Coloque as batatas para escorrer.

Amasse as batatas com a manteiga e o leite.

Em um refratário, coloque uma camada de purê, outra da carne com o molho e assim sucessivamente.

A última camada tem, necessariamente, que ser de purê.

Coloque o queijo ralado e o orégano por cima, leve ao forno por 5 minutos para gratinar e sirva.

Bon appetit!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26547-escondidinho-de-carne-moida-simples.html>