

# ESCONDIDINHO DE BATATA-DOCE

## INGREDIENTES

500 g batata-doce  
1 caixa de creme de leite  
1 colher de claybom  
queijo parmesão ralado a gosto  
300 g carne moída  
molho de tomate a gosto  
cebola a gosto  
alho a gosto  
cheiro-verde a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Cozinhar as batatas, assim que cozidas amasse-as e reserve.  
Numa panela, coloque a claybom, o creme de leite e as batatas amassadas.  
Deixe por 5 minutos em fogo brando.

### RECHEIO:

Recheio:Soque o alho e doure num fio de azeite, coloque a carne moída e refogue.  
Coloque cebola picadinha, o molho de tomate e por último, o cheiro-verde.  
Deixe cozinhar por 20 minutos.

### MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa de vidro, regue com azeite e coloque uma parte da massa.  
Coloque o recheio e o queijo parmesão ralado.  
Coloque o restante da massa, até cobrir todo o recheio.  
Salpique queijo parmesão ralado e regue com azeite.  
Leve ao micro-ondas por 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27009-escondidinho-de-batata-doce-2.html>