

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.