

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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