

ESCONDIDINHO DIVERTIDO

INGREDIENTES

500 g de manteiga
250 g de abóbora
1 litro de leite
2 kg de batata
250 g de beterraba
150 g de couve-flor
250 g de cenoura
500 g de carne moída
250 g de cebola
250 g tomate
1 cabeça de alho
300 ml de azeite de oliva
10 g de pimenta-do-reino
sal a gosto
queijo parmesão a gosto
azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as verduras e legumes separadamente.

Pegue a couve e bata no liquidificador com um pouco de leite.

Após bater, acrescente a mistura à uma parte do purê de batata.

Leve ao fogo até que a consistência do purê seja boa.

Após o cozimento dos legumes, amasse cada um deles e coloque-os em panelas separadas.

Distribua a manteiga o leite, a pimenta e o sal em cada uma das panelas de legumes.

Tempere a carne com pimenta-do-reino e sal a gosto e refogue-a no azeite de oliva, com o tomate, alho e cebola picados.

Cozinhe a carne até ficar macia.

Para montar, unte com azeite o refratário e monte os purês em camadas.

Na terceira camada coloque a carne e, em seguida, continue o mesmo processo até que todos os purês tenham sido usados.

Polvilhe o queijo parmesão por cima e leve para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27459-escondidinho-divertido.html>