

ESCONDIDINHO DE BATATA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

10 batatas médias
500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho picados
1 xícara de leite (aproximadamente)
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto (opcional)
noz-moscada em pó a gosto (opcional)
açafraão em pó a gosto (opcional)
queijo parmesão ralado a gosto
óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e descasque-as, ou cozinhe-as já descascadas.

Passe as batatas pelo espremedor numa tigela, acrescente o leite necessário para fazer um purê cremoso. Cuidado pra não deixar muito mole.

Acrescente sal, pimenta-do-reino (se quiser), noz-moscada em pó (se quiser) e açafraão em pó (se quiser). Reserve.

Prepare o recheio.

Coloque numa panela um pouco de óleo ou azeite e refogue em fogo médio.

Acrescente a carne seca desfiada e refogue, até ficar bem sequinha, reserve.

Unte um refratário que possa ir ao forno, com um pouco de óleo ou azeite, coloque metade do purê de batata, o recheio de carne seca por cima e mais uma camada do purê de batata por cima da carne.

Para terminar, acrescente o queijo parmesão ralado por cima do escondidinho e leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28033-escondidinho-de-batata-com-carne-seca.html>