

# 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)

açafrão 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 açafrão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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