

ESCONDIDINHO DE CARNE COM PINHÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:400 ml de leite

3 colheres das de sopa rasas de farinha de trigo

3 colheres das de sopa de queijo parmesão

1 caixa de creme de leite UHT (200 g)

REFOGADO DE CARNE COM PINHÃO:

Refogado de carne com pinhão:3 colheres das de sopa de azeite

250 g de carne moída

1 colher das de café de alho amassado

6 colheres das de sopa de cebola cortada em cubos bem pequenos

3 tomates grandes sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos

6 colheres das de sopa de salsinha picada

Sal e pimenta ao seu gosto

2 xícaras das de chá de pinhão cozido e bem picado

MODO DE PREPARO

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:Bata os ingredientes em um liquidificador e leve ao fogo até obter um creme, misturando constantemente para não formar grumos.

REFOGADO DE CARNE COM PINHÃO:

Refogado de carne com pinhão:Em uma panela aqueça o azeite e refogue a carne, o alho, a cebola, os tomates, a salsinha e tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

Acrescente ao refogado o pinhão e misture bem.

Coloque o cabelinho de anjo em uma forma refratária, cubra com o refogado de carne, com molho bechamel, polvilhe com o queijo e leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 10 minutos, apenas para gratinar.

Sirva bem quente.