

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

2 kg de batata
500 g de carne moída
200 g de queijo mussarela
1 fio de óleo
3 cebolas
3 dentes de alho amassados
sal, orégano, cheiro verde e temperinhos a gosto
100 ml de leite morno
2 latas de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga
queijo parmesão ralado
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte ao meio e cozinhe com água.

Depois de cozidas amasse com um garfo, coloque o leite morno, a manteiga e uma pitada de sal, mexa bem até formar um purê, reserve.

Em uma panela coloque o óleo, cebola, o alho e a carne moída, tempere com sal, os temperinhos e deixe refogar sem secar muito, acrescentando o cheiro verde.

Em uma outra panela coloque o óleo, cebola, o alho, tempere com sal e deixe refogar um pouco.

Coloque as latas de creme de leite e misture até ficar cremoso.

Junte a carne moída com o creme de cebola.

Em uma forma coloque a metade do purê de batata, a carne moída com o creme de cebola, o queijo mussarela e o restante do purê.

Finalize com o queijo parmesão ralado.

Se quiser da pra fazer duas camadas.

Leve ao forno preaquecido, retire quando estiver douradinho, jogue as batatas palhas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30507-escondidinho-de-carne-moida-com-creme-de-cebola.html>