ESCONDIDINHO DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 kg de batata

500 g de carne moída

200 g de queijo mussarela

1 fio de azeite

1 cebola

1 dente de alho amassado

sal,orégano,cheiro verde e temperinhos a gosto

100 ml de leite

2 colheres de sopa de requeijão

1 colher de sopa de manteiga

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas, cortar ao meio e cozinhar com água e sal.

Depois de cozidas passar pelo espremedor, colocar o leite, a manteiga e o requeijão, mexer bem até formar um purê, reservar.

Em uma panela colocar o azeite, cebola, o alho e a carne moída, temperar com sal, os temperinhos e deixar refogar sem secar muito, acrescentando o cheiro verde.

Em uma forma colocar a metade do purê de batata, a carne moída, o queijo mussarela e o restante do purê, finalizar com o queijo parmesão ralado.

Levar ao forno preaquecido, retirar quando estiver douradinho e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30550-escondidinho-de-batata-com-carne-moida.html