

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30550-escondidinho-de-batata-com-carne-moída.html>