

ESCONDIDINHO DE PREGUIÇOSO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 500 g de carne moída temperada

1/2 xícara de óleo

1/2 cebola de cabeça ralada

2 folhas de cebolinha picadinha

1 sachê de molho de tomate

1 colher de chá de alho em pasta

MASSA:

Massa: 6 batatas médias cozidas em rodelas

1 tablete de caldo Knorr

1 copo de requeijão cremoso

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 salame (mortadela) ralado

1 sachê de azeitonas sem sementes

200 g de muçarela em fatias

batata palha

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo, adicione o alho, a cebola e a cebolinha, tampe a panela e deixe dourar.

Adicione a carne moída, tampe a panela e deixe cozinhar por, aproximadamente, 10 minutos.

Quando a carne já estiver cozida, despeje o sachê de molho e misture bem.

Prove o tempero, se estiver bom desligue o fogo.

Cozinhe as batatas com o tablete de temperos e reserve.

Em um refratário faça as camadas com molho de carne (todo), batatas em rodelas (todas), requeijão cremoso, mortadela ralada, azeitonas, queijo muçarela e por fim batata palha.

Leve ao forno até que o queijo derreta e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30770-escondidinho-de-preguicoso.html>