

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BATATA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 8 batatas

2 ovos

2 colheres de farinha de trigo sem fermento

50 g de queijo parmesão ralado

1 copo americano ou 1/2 xícara de chá de leite

2 colheres de requeijão

1 caixa de creme de leite

bacon torrado a gosto

2 dentes de alho amassados

CARNE MOÍDA:

Carne moída: 1 cebola

alho

temperos a gosto

1 kg de carne moída temperada do seu modo

1 lata de milho verde

1/2 lata de ervilha

600 g de mussarela

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas e amasse.

Em seguida acrescente os demais ingredientes e misture bem até ficar homogêneo.

CARNE MOÍDA:

Carne Moída: Refogue o alho e a cebola e coloque a carne.

Misture a ervilha e o milho verde.

Acrescente os temperos que desejar.

Refogue até dourar a carne.

MONTAGEM:

Montagem: Unte bem a forma com manteiga ou margarina.

Coloque a primeira camada de purê, depois a carne e o queijo.

Repita a sequência e separe o purê para a última camada.

Cubra com queijo.

Leve ao fogo por aproximadamente 40 minutos, acompanhando pois pode demorar ou ser mais rápido dependendo do forno que você está usando.

Cuidado com o sal pois os ingredientes já são salgados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30781-escondidinho-de-carne-moída-com-batata.html>