

ESCONDIDINHO DE INHAME

INGREDIENTES

1 kg de inhame
1 kg de carne moída (patinho)
1 lata de creme de leite
200 ml de leite de vaca (integral)
6 dentes de alho
2 cebolas pequenas
1 colher de sopa de óleo
salsinha e cebolinha a gosto
queijo ralado
1 lata de pomarola
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o inhame na panela de pressão, por 20 minutos.
Descasque e coloque em uma vasilha.
Amasse para fazer um purê.
Numa panela, coloque óleo, doure o alho e a cebola e desligue.
Coloque o purê de inhame, acrescente 1 colher de manteiga ou margarina.
Acrescente o leite e ligue o fogo.
Mexe sempre até desprender do fundo da panela.
Coloque sal a gosto.
Desligue, acrescente o creme de leite e reserve.
Em outra panela, doure o alho, a cebola e acrescente a carne moída.
Quando já estiver frita, acrescente um lata de pomarola.
Acrescente o cheiro verde.
Num refratário acrescente o molho, o purê e alterne as camadas.
Salpique queijo ralado.
Por último leve ao forno somente para gratinar (5 minutinhos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30891-escondidinho-de-inhame.html>