

# 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.  
Mexa 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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