

ESCONDIDINHO DE CARNE-DE-SOL

INGREDIENTES

1 kg de batatas
sal a gosto
500 g de carne do sol
3 dentes de alho
1 tomate
1/2 pimentão
1 cebola
1 potinho de requeijão cremoso
1 copo de água 250 ml
100 ml de azeite de oliva
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de queijo fresco parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas no vapor e reserve.

Retire a gordura e corte a carne em fatias grossas, lave.

Leve a carne ao fogo com o azeite de oliva e os demais temperos picados de forma grosseira, reserve meia cebola.

Coloque o copo de água e cozinhe por 25 minutos na panela de pressão.

Retire da pressão e desfie com dois garfos.

Agregue ao caldo que sobrou e reserve.

Amasse ou esprema as batatas.

Leve ao fogo com a manteiga, cebola e sal, refogue.

Unte a assadeira com manteiga e despeje uma camada de batatas.

Forre com um pouco do requeijão.

Faça uma camada com a carne e outra com requeijão.

Cubra com o resto da batata que sobrou e jogue queijo ralado por cima.

Leve ao forno por 20 minutos, sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30973-escondidinho-de-carne-de-sol.html>