

ESCONDIDINHO DE COXÃO DURO

INGREDIENTES

500 g de coxão duro cozido e desfiado
10 azeitonas sem caroço e cortadas
1 tomate picado
salsinha e cebolinha a gosto
1/2 pimentão amarelo picado
2 sazón vermelho
1 dente de alho picado
1 cebola pequena picada
purê de batatas feito com 4 batatas grandes, margarina e leite
1/2 lata de milho
1/2 lata de seleta de legumes
400 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho em 2 colheres sopa de óleo.

Em seguida junte o tomate, a carne, os 2 sazóns, 1/2 colher chá de sal, a salsinha, a cebolinha, o pimentão e as azeitonas.

Deixe dar uma refogada por uns 5 minutos.

Acrescente o milho e a seleta de legumes, deixe por mais 5 minutos e desligue.

Em um refratário médio faça uma camada de purê de batatas, outra de carne e outra de queijo.

Repita até acabarem os ingredientes, terminando a última camada com mussarela.

Leve ao forno por 15 minutos em temperatura média.

Sirva acompanhado de arroz e uma salada a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32161-escondidinho-de-coxao-duro.html>