

ESCONDIDINHO ECONÔMICO

INGREDIENTES

500 g de carne seca
1 kg de batata inglesa
1 lata de seleta
1 tomate picada
1 cebola picada
200 g creme de leite
200 g queijo mussarela
1 pacote de queijo ralado
orégano (a gosto)
sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata, faça um purê, coloque o creme de leite, sal, um pouco de queijo ralado e deixe cozinhar. Escalde a carne seca e depois frite, desfie e reserve.

Coloque em uma assadeira a cebola picada e deixe dourar.

Coloque a carne seca e deixe pegar o gosto por 5 minutos, coloque o tomate e a seleta, misture tudo.

Pegue uma forma quadrada e unte com manteiga.

Coloque o purê, o recheio, a metade do queijo mussarela e o resto do purê.

Por cima coloque o resto do queijo e depois o queijo ralado.

Se quiser salpique um pouco de orégano. Coloque no forno a 200°C e retire quando o queijo derreter.

Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33048-escondidinho-economico.html>