

ESCONDIDINHO DE CARNE COM BRÓCOLIS DELICIOSO

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 4 batatas grandes cortadas ao meio (cozinha mais rápido)

1 colher de margarina

3 colheres de sopa de leite (semidesnatado ou integral)

1 sachê de queijo ralado

sal (a gosto)

CARNE:

Carne: 500 g de acém moído

azeite

1 tomate picado em cubos

1/2 cebola ralada (pode ser em quadradinhos ou apenas fatiada)

sal (a gosto)

1 sachê de "meu bife" ou 1/2 tablete de caldo de carne

BRÓCOLIS:

Brócolis: 1 maço de brócolis cozido com sal e cortado como no foto

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas na panela de pressão sem tirar a casca.

Após cozido, retirar a casca com as mãos.

Amasse a batata.

Coloque a margarina numa panela grande, a batata amassada, o sal e 1 colher de queijo ralado e vá regando com o leite (dependendo do tamanho da batata irá precisar de mais ou menos leite, o ideal é ficar um purê cremoso, não muito mole).

CARNE:

Carne: Coloque a quantidade desejada de azeite numa panela e jogue a cebola, o sal, o tomate e o "meu bife".

Em seguida coloque o acém moído e tampe a panela em fogo baixo.

Quando já estiver cozida, abra a panela e deixe a água secar.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma travessa que possa ir ao forno e coloque uma camada fina de purê.

Sobre o purê coloque a carne, sobre a carne coloque o brócolis e sobre o brócolis coloque mais purê.

Antes de ir ao forno, coloque queijo ralado por cima e enfeite como quiser.

Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Sirva com salada verde e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33756-escondidinho-de-carne-com-brocolis-delicioso.html>