

# ESCONDIDINHO DE BATATA E CARNE SECA COM CATUPIRY

## INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa  
1 kg de carne seca  
1 sachê de catupiry  
molho de tomate  
1 caixa de creme de leite  
500 g de mussarela  
50 ml de leite  
alho  
1 tomate  
1 cebola  
azeitonas  
cheiro verde "a gosto"  
1 pacote de orégano  
sal a gosto ou caldo knor de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Cozinha a batata em rodela, "não deixe cozinhar de mais", "sal a gosto".

Ferva a carne seca, após bata no liquidificador para desfiar, depois faça um molho.

Em uma travessa coloque as batatas, orégano, catupiry, mussarela cobrindo bem o fundo da forma "até cobrir a forma".

Em seguida faça o molho branco, doure 1 dente de alho e adicione a caixa de creme de leite.

Coloque o leite e 1 pitada de sal até ferver.

Finalize cobrindo com molho branco, orégano, mussarela e catupiry.

Deixe assar por 15 a 20 minutos em 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33999-escondidinho-de-batata-e-carne-seca-com-catupiry.html>