

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 knnor 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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