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 rodelas, "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 180ºC.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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