

ESCONDIDINHO À BOLONHESA COM CREME BRANCO

INGREDIENTES

600 g de carne moída

6 batatas médias

2 envelopes de sazón

2 copos de leite

1 colher de sopa de maisena

sal

azeitonas picadas

1 pimentão picado

2 cebolas picadas (se a pessoa não gostar coloque 1)

orégano

queijo

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

molho pomarola

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas com sal (para ser mais rápido eu cozinho na panela de pressão por 5 minutos).

Escorra, deixe esfriar um pouco e amasse com o garfo.

Leve ao fogo a manteiga, deixe derreter e coloque as batatas e o creme de leite.

Mexa bem, se ficar sem sal utilize um sachê de sazón, mas lembre-se o purê não pode ficar salgado, reserve.

MOLHO BRANCO

:

Leve ao fogo o leite, orégano, sal a gosto e a maizena.

Deixe ferver, quando der fervura desligue e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Faça a carne normalmente, acrescentando a cebola, o pimentão, as azeitonas, o molho pomarola e o sazón.

MONTAGEM:

Montagem: Faça camadas com um pouco do purê, um pouco do molho branco, o recheio, o restante do molho branco, o restante do purê, o queijo e o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34424-escondidinho-a-bolonhesa-com-creme-branco.html>