

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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