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. |
| |
| Deixe ferver, quando der fervura desligue e reserve. RECHEIO: |

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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