

# ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DA JOSY

## INGREDIENTES

500 g de carne moída

4 batatas médias

1 colher de manteiga Qually (sopa)

2 colheres (sopa) de leite em pó

1 vidro de palmito picado

100 g de grão de bico cozido

100 g de milho verde

100 g de ervilha

1 pimentão verde

1 cebola média

1 maço de cheiro verde picado

2 colheres de salsinha

4 colheres de queijo ralado parmesão (piracanjuba)

1/2 xícara de extrato de tomate

1 caixa de molho branco pronto (opcional)

2 sachês de sazón sabor nordeste

2 colheres de alho amassado

1 colher de chá de pimenta-do-reino

1/2 colher de chá de sal

2 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

### CARNE:

Carne: Corte a cebola em rodelas e coloque para dourar no azeite, acrescente o alho amassado na quantidade desejada. Depois acrescente o pimentão picado, cheiro verde, pimenta-do-reino, sachê nordeste, extrato de tomate e misture bem.

Despeje a carne moída, misture bem aos temperos e jogue por cima a salsinha e tampe.

Quando estiver bem sequinha retire do fogo e acrescente o palmito, grão de bico, ervilha, milho verde e a metade da caixa de molho branco pronto e reserve.

## PURÊ:

Purê:Corte as batatas e coloque para cozinhar com 1/2 colher de chá de sal.

Depois de cozida, amasse com um garfo ou espremedor, coloque a manteiga, o leite e 3 colheres de queijo ralado.

Faça o purê e reserve.

Unte uma forma com a metade do molho que sobrou e coloque a carne moída.

Com auxílio de uma colher vá despejando aos poucos o purê por cima da carne até cobrir totalmente.

Jogue o restante do molho branco e uma colher de queijo ralado por cima do purê e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34642-escondidinho-de-carne-moida-da-josy.html>