

# 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 rodela 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>