

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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