

ESCONDIDINHO FRANCÊS (BATATA E CATUPIRY)

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 800 g de batatas (5 batatas)

1 xícara (chá) de leite INTEGRAL

1 colher (sopa) de manteiga

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo

1 cebola picada

400 g de carne moída

2 tomates médios sem a pele bem picados

pimenta-do-reino e sal a gosto

3 colheres (sopa) de azeitonas bem picadas

1 colher (sopa) de milho verde

COBERTURA:

Cobertura: 250 g de Catupiry

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Em água quente, cozinhe as batatas.

Quando estiverem bem cozidas, escorra-os e descasque-os.

Esprema-os quente.

Junte as batatas espremidas com a manteiga e o leite em uma panela.

Tempere-o com sal.

Leve-o ao fogo, mexendo com uma colher, até obter uma massa homogênea. Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Numa panela, aqueça o óleo e doure a cebola.

Junte a carne e refogue até ficar bem soltinha e douradinha.

Junte o tomate e tempere com o sal e a pimenta a gosto.

Cozinhe em fogo brando até o tomate começar a desmanchar.

Acrescente a azeitona e o milho. Misture.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário (com cerca de 20 cm) distribua o purê de batata e por cima o refogado de carne.

Cubra com o Catupiry e salpique a superfície com o queijo.

Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que a superfície comece dourar.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37574-escondidinho-frances-batata-e-catupiry.html>