

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA ESPECIAL

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

4 dentes de alho

1 cebola pequena picada

bacon cortadinhos bem pequenininhos

extrato de tomate com temperos

2 caldos de picanha

orégano

sal a gosto

200 g de mussarela

queijo parmesão ralado

1 kg de batata

2 colheres de óleo

leite pra dar ponto

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas e cozinar com um pouquinho de sal.

Depois de prontas amasse as batatas e coloque em uma panela.

Adicione o leite e a manteiga até formar um purê.

Em outra panela coloque o óleo, jogue o alho e o bacon e deixe dourar só um pouquinho.

Coloque a carne moída e a cebola picadinha.

Depois de refogá-la jogue o extrato de tomate a seu gosto.

Coloque o orégano, um pouquinho de água e deixe cozinar até ficar com um pouquinho de caldo. Em um refratário coloque uma camada de purê e a outra de carne moída.

Coloque a mussarela uma a uma até cobrir toda a carne moída.

Por último coloque outra camada de purê, a última camada de mussarela e polvilhe com queijo parmesão.

Leve ao forno até que derreta o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38718-escondidinho-de-carne-moida-especial.html>