

ESCONDIDINHO DE CARNE À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

1 kg de carne - acém
1 copo de vinho tinto seco - 200 ml
3 cubos de caldo de carne
2 cebolas grandes picadas
1/2 xícara de molho inglês
1 tomate maduro cortado picado
1 pimentão cortado picado
5 batatas médias - cozidas inteiras
2 colheres sopa de margarina
1 copo de leite - 200 ml
2 colheres sopa de queijo minas ralado
1 copo de água
sal, pimenta-do-reino e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela de pressão, aqueça o azeite, a cebola picada, 2 cubos de caldo de carne e após a carne (inteira) e doure todos os lados por 30 minutos.

Junte o tomate, o pimentão, o vinho misture tudo e acrescente o molho inglês e o copo de água.

Tampe a panela e deixe ferver por 40 minutos.

Quando esfriar desfie a carne e refogue com azeite, sal e pimenta-do-reino e misture com o caldo que ficou na panela.

Reserve.

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas, descasque e passe pelo espremedor ainda quentes.

Em uma panela coloque as batatas passadas pelo espremedor com a margarina, o leite, e o caldo de carne.

Misture tudo até dar o aspecto de purê.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um recipiente de vidro a metade do purê cobrindo todo o fundo.

Coloque, sobre o purê, a carne desfiada e espalhe bem e cubra a carne com o restante do purê.

Polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno a 280°C para assar e gratinar aproximadamente 25 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39484-escondidinho-de-carne-a-moda-kukalucas.html>