ESCONDIDINHO FÁCIL

INGREDIENTES

700 g de carne seca dessalgada e desfiada

1,5 kg de batatas cozidas e amassadas

2 colheres de sopa de margarina

2 dentes de alho amassados ou picados

1 cebola picada em cubinhos

1 tomate picado em cubinhos

1 tablete de caldo de carne

1 pacote de queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue, cozinhe e desfie a carne seca.

Refogue a cebola, o alho, o tomate, o caldo de carne e a carne em uma colher de margarina, deixando não muito seco o molho.

Corrija o sal.

Faça um purê com a batata, 1 colher de margarina e 1 dente de alho.

Corrija o sal.

Em uma forma refratária de 30 cm faça uma camada de purê, uma de carne e outra de purê

polvilhe o queijo e leve ao forno para gratinar por 20 minutos.

Sirva puro ou com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41509-escondidinho-facil.html