ESCONDIDINHO DE PICANHA

INGREDIENTES

5 batatas médias

1 1/2 colher de manteiga/margarina

1 xic leite

600g de picanha cortada em pequenas tiras

2 col sopa azeite

1/2 cebola picada

1 tomate picado e sem sementes

1 caldo de galinha em pó

Tempero chimi-churri a gosto

Sal a gosto

Queijo ralado a gosto

Opcional: 100g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem macias e então faça um purê juntando o leite e a margarina. Acerte o sal e reserve.

Ligue o forno em temperatura alta.

Numa panela coloque o azeite, o caldo de galinha em pó e a cebola. Quando começarem a dourar, junte a picanha e vá mexendo para que todos os pedacinhos de carne sejam cozidos. Logo se formará um caldinho... Junte o tomate picado e o chimi-churri.

Acerte o sal se necessário.

Refogue por mais 5 minutos. Desligue o fogo.

Com uma escumadeira, retire apenas a carne do refogado e disponha numa travessa de vidro. Distribua o purê por cima da carne.

Pegue o caldinho da carne e distribua na borda do escondidinho. Distribua queijo ralado por cima.

Leve pra gratinar no forno já quente por 10 minutos ou até o queijo ficar derretido/dourado.

Montagem opcional: uma camada fina de purê, uma de carne, uma de mussarela, uma de purê, queijo ralado.

Sirva sozinho, com salada ou com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44217-escondidinho-de-picanha.html