

# ESCONDIDINHO DE CARNE COÍDA

## INGREDIENTES

- 5 batatas grandes
- 400 g de carne moída
- 1 cebola
- 1/2 copo de leite (ou menos)
- 1/2 copo de molho de tomate (ou menos)
- 1 colher de colorau
- 1 pacote de 50 g de queijo ralado
- 1 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque as batatas para cozinhar com sal (a gosto).
- Coloque em outra panela a cebola para fritar com pouco óleo.
- Quando a cebola estiver frita retire do fogo, coloque o colorau.
- Retorne ao fogo e coloque a carne moída. Misture bem.
- Adicione o molho de tomate, pode colocar outros temperos e coisas verdes (é opcional).
- Se quiser ponha um pouquinho de água pra render.
- Deixe cozinhar por 10 minutos mais ou menos. Reserve.
- Quando a batata estiver bem cozida retire do fogo.
- Separe 3 e esprema com espremedor de batatas.
- Coloque no fundo de uma forma, espalhe bem, até cobrir o fundo da forma.
- Coloque a carne moída por cima.
- Com as outras 2 batatas esprema no espremedor, leve ao fogo com o leite e a manteiga.
- Adicione por cima, jogue o queijo ralado (o quanto quiser) e leve ao forno médio por 20 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44889-escondidinho-de-carne-coida.html>