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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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