# ESCONDIDINHO DE AIPIM E BATATA

## INGREDIENTES

700 g de aipim cozido em água e sal

300 g de batata inglesa cozida em água e sal

1 colher de manteiga

1 colher de creme de leite

1 ceboala pequena picada ou ralada

1 tablete de caldo de carne

leite aos poucos

sal a gosto

1/2 kg de carne seca cozida e desfiada

2 colheres de manteiga

2 dentes de alho amassados

1 cebola media média em rodelas

1 salsa picada

1 cebolinha verde picada

pimenta calabresa a gosto

bacon a gosto

catupiry a gosto

mussarela a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Colocar em uma fôrma refratária untada com manteiga no fundo e nas laterais também.

Colocar uma camada fina de purê, a mussarela e depois a carne seca com bacon e por cima o restante da massa.

Pegue o saco de catupiry e faça um buraco na ponta do saco.

Coloque o catupiry na massa como se estivesse escondendo o catupiry.

Depois coloque por cima da massa queijo ralado e acrescente o restante o catupiry (se preferir pode ser jogado um pouco de orégano por cima).

Coloque no formo e deixe assar por 20 minutos.

Depois retire, deixe esfriar um pouco e é só saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45075-escondidinho-de-aipim-e-batata.html