

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 cebola 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 média média em rodela
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 forno e deixe assar por 20 minutos.

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

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