

# ESCONDIDINHO DE REQUEIJÃO COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

5 batatas médias  
500 g de carne moída  
1 lata de milho verde  
1 caixa de creme de leite  
2 colheres de sopa de requeijão cremoso  
4 colheres de sopa de molho de tomate  
1/2 cebola picadinha  
1 colher de sopa de margarina  
2 colheres de sopa de óleo ou azeite  
100 g de mussarela  
batata palha  
2 dente de alho amassado  
cominho, orégano, coentro e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse em um espremedor e reserve.

Refogue a cebola e o alho no óleo ou azeite adicione a carne e refogue bem e adicione os resto dos temperos e depois o molho de tomate e por último coloque o milho (reserve).

Em uma panela coloque a margarina a batata amassada e mexa bem, por último adicione o creme de leite e o requeijão, mexa até ficar homogênea.

Coloque sal a gosto e desligue o fogo.

Em um refratário coloque uma pequena camada de purê depois coloque toda a carne cubra com fatias de mussarela e coloque o resto do purê, por último coloque mussarela cortadas em tiras e a batata palha.

Coloque no forno por 15 minutos e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45748-escondidinho-de-requeijao-com-carne-moida.html>