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 coloques mussarela cortadas em tiras e a batata palha.

Coloque no forno por 15 minutos e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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