

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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