

ESCONDIDINHO DE CARNE MOIDA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 kg de carne moida

1 caixa de creme de leite

2 dentes de alho

1 cebola pequena

1 tomate sem pele e sem semente

cheiro verde a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e sal em seguida amasse e coloque em um recipiente depois refogue a carne moída com sal, alho, cebola, tomate, cheiro verde e tomate, misture tudo até pegar o ponto em um recipiente, coloque uma camada de purê e outra de carne moída até ocupar todo o recipiente por fim o purê e todo o creme de leite.

Deixe no forno preaquecido por 180°C até gratinar, se preferir porvirilhe queijo ralado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/48602-escondidinho-de-carne-moida-com-pure-de-batata.html>