

ESCONDIDINHO DE CARNE MOIDA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 kg de carne moída
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 batata 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 porvilhe queijo ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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