

# ESCONDIDINHO DE CARNE E CATUPIRY

## INGREDIENTES

### PURÊ:

Purê: 4 a 5 batatas (cerca de 800 g)

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de manteiga

Sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo

1 cebola bem picada

400 g de carne moída

2 tomates, médios maduros, sem pele, picados

Sal e pimenta-do-reino a gosto

3 colheres (sopa) de azeitona verde picada

### COBERTURA:

Cobertura: 1 sachê de catupiri (250 g)

2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas em água, até que enfando-se um garfo este entre sem dificuldade. Escorra e descasque as batatas.

Passe-as ainda quentes pelo espremedor. Numa panela, junte as batatas espremidas, o leite e a manteiga.

Tempere com sal. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma mistura homogênea. Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o óleo e doure a cebola. Junte a carne e refogue até ficar soltinha e ligeiramente dourada. Junte o tomate e tempere com o sal e a pimenta a gosto. Cozinhe em fogo brando até o tomate começar a desmanchar. Acrescente a azeitona e misture.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário (com cerca de 20 cm) distribua o purê de batata e por cima o refogado de carne. Cubra com o catupiry e salpique a superfície com o queijo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até que a superfície comece dourar.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51238-escondidinho-de-carne-e-catupiry.html>