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 enfiando-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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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