ESCONDIDINHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

Purê de batatas (com 4 batatas é o suficiente)

300 g de carne moída

1 lata de creme de leite

200 g de queijo mussarela

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 xícara de chá de batata palha

MODO DE PREPARO

Prepare o purê de batatas e reserve.

Prepare a carne moída e adicione creme de leite como molho, ao invés de molho de tomate.

Em um recipiente, forre o fundo com carne moída.

Acrescente uma camada de purê de batatas, e uma de carne moída e assim por diante.

A ultima camada deve ser de carne moída, coloque o queijo por cima da carne até forrar por inteiro.

Acrescente o queijo ralado por cima do queijo e batata palha.

Leve ao forno por 10 minutos (só para derreter o queijo).

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51508-escondidinho-com-queijo.html