

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DA KEZINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas cozidas e espremidas
- 400 g de presunto fatiado
- 400g de mussarela fatiada
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 colher de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 500 g de carne moída
- 3 colheres de extrato de tomate
- Temperinhos, sal, pimenta-do-reino e orégano

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com os temperinhos e coloque as 3 colheres de extrato de tomate, despeje em uma forma média untada com manteiga e reserve.

Em uma travessa coloque as batatas cozidas e espremidas, acrescente a manteiga o queijo ralado e o creme de leite e mexa bem.

Coloque metade desse purê por cima da carne moída, acrescente o presunto, e em seguida a mussarela, termine o restante do purê e cubra com mussarela.

Leve ao fogo para dourar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52976-escondidinho-de-carne-moída-da-kezinha.html>