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, acrecente a manteiga o queijo ralado e o creme de leite e mexa bem.

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

Leve ao fogo para dourar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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