

ESCONDIDINHO DE CARNE AO QUEIJO

INGREDIENTES

CARNE MOÍDA:

Carne Moída: 1 kg de carne moída de primeira

1/2 cebola picada

2 dentes de alho amassado

sal e pimenta a gosto

azeite para refogar

molho pronto sabor Marinara ou molho Marinara caseiro

RECHEIO:

Recheio: 1kg de batata holandesa

3 colheres (sopa) de manteiga

Leite

1/2 lata de creme de leite

sal a gosto

mussarela em fatias

Parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogue o alho com a cebola e azeite dourar

Coloque a Carne moída e espere até que ela esteja cozida

Acrescente o molho Marinara e espere ferver

À parte faça um purê de batata com a manteiga, o creme de leite e o leite para dar o ponto

Para montar o escondidinho em 3 camadas, unte um pirêx de vidro com azeite, e coloque primeiro o purê de batata, em seguida uma camada de mussarela, depois carne moída, mais uma camada de purê, mussarela, carne moída e feche com o purê. Por cima coloque parmesão ralado para gratinar.

Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média até que a mussarela esteja derretida e o parmesão gratinado.

A dica é que a primeira camada de purê e a última tenham uma quantidade considerável, para que a camada do meio tenha menos purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53407-escondidinho-de-carne-ao-queijo.html>