

ESCONDIDINHO CREMOSO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 1/2 caixa de creme de leite
1 kg de batata
3 colheres de sopa de manteiga
2 tabletes de caldo de carne
100 g de queijo para gratinar
queijo ralado a gosto
500 g de carne moída
1 lata de milho e ervilha
1 cebola ralada
1 dente de alho
300 ml de leite
1 colher de sopa de óleo
temperos e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve a batata ao fogo para cozinhar até ficar bem mole, depois de mole amasse as batatas e reserve.

Em uma panela doure com a manteiga 1/2 cebola em fogo baixo (cuidado para não queimar) e coloque 1 cubo de caldo até que derreta, e 1/2 caixa de creme de leite.

Coloque a batata na panela, o queijo ralado e o leite, sal e mexa até que se misturem todos os ingredientes, cuidado para não deixar a massa dura deixando muito tempo no fogo.

Cozinhe o a carne coida em água por em média 15 minutos, reserve.

Coloque em uma panela o a cebola, o alho e doure com o óleo (coloque outros temperos se preferir) coloque sal a gosto e 1 cubo de caldo, o creme de leite e a lata de milho e ervilha.

Coloque todo a carne moída, espere esquentar um pouco por em média 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53799-escondidinho-cremoso-de-carne-moida.html>