

ESCONDIDINHO DE BATATA, CARNE OU FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batata
1 xícara de leite
3 colheres de margarina
200 g de mussarela ralada
1/2 cabeça de cebola
Sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1 kg de carne moída ou frango desfiado
1 cabeça de cebola
2 dentes de alho amassados
340 g de molho de tomate pronto
1 colher de óleo
Água
Sal a gosto
2 copos de requeijão
400 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela de pressão cozinhe as batatas já descascadas, por 15 minutos.
Após o cozimento em um recipiente amasse as batatas e reserve, em uma panela derreta a margarina e acrescente a cebola bem picadinha e o sal e mexa até a cebola ficar bem douradinhas.
Acrescente as batatas, o leite e a mussarela ralada até que vire um purê e o reserve.

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o óleo, os dentes de alho, a cebola bem picadinha e o sal e mexa até que fique bem douradinho, acrescente a carne moída ou o frango e mexa até que misture totalmente com o tempero e acrescente o molho de tomate e um pouco de água, o ideal é que não fique muito molhado, reserve.

MONTANDO O ESCONDIDINHO:

Montando o escondidinho: Em uma forma quadrada untada com margarina, forre todo o fundo da forma com o purê e reserve o restante, depois coloque todo o molho sobre o purê, coloque 300 Gr da mussarela, e sobre a mussarela coloque o requeijão bem espalhado e uniforme, coloque o restante do purê até que tampe todo o molho e salpique o restante da mussarela.

Leve a forma ao forno já preaquecido até que toda a mussarela esteja derretida.

Sirva ainda quente com arroz, é uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54564-escondidinho-de-batata-carne-ou-frango.html>