

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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