

ESCONDIDINHO NATALINO

INGREDIENTES

6 batatas grandes

1 copo de leite

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de manteiga

1 copo de requeijão

200 g de mussarela ralada ou queijo ralado

1 cebola picada

1 dente de alho grande

1/2 xícara de cheiro verde picado

Azeitonas verdes a gosto

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

Sobras da ceia - Peru

MODO DE PREPARO

Desfie as sobras da ceia, em uma panela coloque o azeite, a cebola o dente de alho refogue, coloque as sobras bem desfiadinho, junte o cheiro verde, as azeitonas uma pitada de sal e a pimenta do reino.

Reserve.

Agora vamos preparar o purê.

Cozinhe as batatas, depois amasse junte o leite a manteiga e um pouco de sal.

O preparo é rápido em um refratário primeiro coloque o requeijão, o desfiado temperado, o purê e queijo ralado leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55371-escondidinho-natalino.html>