

ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA COM BACON

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de mandioca
500 g de batata inglesa
1 colher de sopa de margarina ou manteiga
1 caixa de creme de leite
1 cebola média ralada
1 tablete de caldo de galinha, bacon ou carne
Leite se necessário, aos poucos
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: Azeite
2 dentes de alho amassados
1 cebola média em rodelas
cebolinha e salsinha á gosto picadas
pimenta-do-reino e calabresa a gosto
100 g de bacon
mussarela fatiada e queijo parmesão a gosto
1/2 kg de carne moída

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhar a mandioca e as batatas até ficarem bem macias, no ponto de espremer com garfo, leve a uma panela para fazer o purê, misture a cebola ralada, o caldo de carne, bacon ou galinha, o creme de leite e leite se necessário, até formar cremosidade, verificar se é necessário acrescentar sal.

RECHEIO:

Recheio: fritar o bacon, o alho, a cebola, coloque a carne moída e deixe fritar depois de pronto acrescente a salsinha e cebolinha.

MONTAGEM:

Montagem: Untar uma fôrma refratária com margarina no fundo e nas laterais, cubra com uma parte do purê e coloque o recheio e cubra com um pouco de mussarela fatiada e coloque por cima a outra parte do purê e cubra com mussarela e queijo parmesão para dourar.

Leve ao forno de 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55810-escondidinho-de-carne-moida-com-bacon.html>