ESCONDIDINHO DE CARNE MOÍDA DA QUEL

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 caldo de carne

alho

4 batatas inglesa para o puré

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher (sopa) de margarina

queijo mussarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moóda com alho e cebola e caldo de carne com cheiro verde

Leve ao fogo por 30 minutos

Para fazer purê, cozinhe as batatas depois esmague elas até ficar um creme

Leve ao fogo junto com requeijão, manteiga ,leite e o queijo mussarela e a pitada de sal

Mexa até desgrudar da panela

Depois, vá fazendo as camadas de purê e a carne moída

Na última camada, coloque o queijo e batata palha para gratinar

Leve ao forno por 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5985-escondidinho-de-carne-moida-da-quel.html