

ESCONDIDINHO DE SOBRAS

INGREDIENTES

3 cenouras médias
1 batata inglesa média
1 batata doce média
1 tomate grande sem pele
8 fatias de queijo mussarela
3 xícaras (chá) de sobra de guizado
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 ovo
3 colheres de salsinha e cebolinha picadas
1 colher (chá) de noz-moscada ralada
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda com água coloque as cenouras descascadas e cortadas em rodela
Acrescente a batata inglesa e a batata doce descascadas e cortadas em cubos
Coloque sal e pimenta a gosto
Se gostar pode colocar 2 folhas de louro
Ponha tudo a cozinhar até ficar os ingredientes macios
Escorra a água e passe os legumes em um espremedor de batata
Acrescente a manteiga, o ovo e a nos
Acrescente a salsinha e cebolinha bem picada e misture tudo
Em um refratário, untado com azeite, distribua as três xícaras de sobra de guizado
Por cima coloque quatro fatias do queijo mussarela
Cubra com o purê de cenoura
Por cima do purê de cenoura coloque as outras quatro fatias de queijo mussarela
Para enfeitar, corte o tomate em fatias finas e coloque por cima de tudo
Regue com um fio de azeite
Leve ao forno pré
Sireva em seguida como acompanhamento

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4258-escondidinho-de-sobras.html>