

ESCONDIDINHO SABOROSO PARA DIAS DE FRIO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

200 g de carne moída
2 colheres (sopa) de molho shoyu
2 xícaras (chá) de arroz de arroz branco
1 tomate em pedaços
4 dentes de alho picados
1 cebola em pedaços
5 batatas médias cozidas
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo ralado parmesão
leite integral
azeite a gosto
azeitonas fatiadas a gosto
orégano a gosto
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Inicie o cozimento do arroz refogando o alho com um pouco de azeite e fritando o arroz por 20 segundos
Acrescente a água fervente e cozinhe até secar toda a água, reserve
Refogue a cebola e o alho com azeite por 3 minutos e adicione a carne moída, sempre misturando em intervalos até o momento que a carne estiver bem solta e cozida
Coloque o tomate, as azeitonas e o molho shoyu e misture
Deixe no fogo baixo por 5 minutos e reserve
Pegue as batatas cozidas e amasse as mesmas
Em uma panela em fogo médio adicione a manteiga com um pouco de azeite
Em fogo médio acrescente o purê e misture
Para deixar mais cremoso, adicione leite até que fique na textura desejada
Em um pirex coloque o arroz, depois cubra com o cozido de carne e por fim acrescente o purê de batata, cobrindo o mesmo com queijo parmesão e um pouco de orégano
Leve ao forno até gratinar
Sirva e bom apetite

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4382-escondidinho-saboroso-para-dias-de-frio-de-carne-moida.html>