

ESCONDIDINHO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de batata média
500 g de carne moída
200 g de mussarela
1 sachê de molho de tomate
salsinha e cebolinha a gosto
alho e cebola
páprica picante
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte ao meio e coloque para cozinhar na panela de pressão fogo médio, sem tempero

Depois que pegar pressão deixe cozinhar por 15 minutos

Depois de cozida, coloque em uma assadeira/bacia/ refratário e amasse com um garfo (caso não tenha amassador) até virar um purê de batata

Numa panela no fogo coloque um fio de azeite e deixe fritar o alho bem picado

Acrescente toda a batata (purê) tempere com sal a gosto, misture até o tempero se envolver todo o purê e reserve

Numa panela com óleo, um fio generoso, frite o alho picado e acrescente a carne moída, a cebola bem picada, a salsinha e cebolinha e misture tudo, quando estiver bem frito acrescente o molho de tomate e misture, deixe no fogo por 5 minutos

Numa assadeira coloque uma camada de batata, coloque por cima o queijo mussarela, que pode ser ralado ou fatiado, tem que cobrir todo o purê

Deixe assar por 30 minutos

Retire e sirva

PS

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/873-escondidinho-de-carne.html>