

ESCONDIDINHO INVERTIDO

INGREDIENTES

500 g de coxão mole moído
cheiro-verde a gosto
1 cebola picada
1/2 xícara de óleo de girassol
3 maçãs verdes
catupiri
4 colheres de margarina
1 caldo de carne
1/2 xícara de suco de milho
alho a gosto picado
1 pepino japonês ralado bem fino

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola
Frite a carne e o pepino ralado
misture a carne com o catupiri a gosto e reserve
Corte as maçãs em rodela e deixe descansar no freezer ou geladeira para não escurecer
Em uma panela coloque o óleo e o suco de milho
Adicione 4 colheres de margarina e espere derreter
Acrescente o caldo de carne e mexa até derreter; reserve
Coloque todo o molho no fundo de uma travessa
Adicione as maçãs em rodela
Acrescente a carne
Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11145-escondidinho-invertido.html>