

# 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 rodelas 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

Acrecente o caldo de carne e mexa até derreter; reserve

Coloque todo o molho no fundo de uma travessa

Adicione as maçãs em rodelas

Acrecente 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>