

# ESCONDIDINHO DE CARNE ARANHA DESFIADA

## INGREDIENTES

1 kilo de batata  
3 colheres de manteiga  
2 copos de leite  
1 kg de carne moída  
cheiro-verde a gosto  
1 tomate  
azeitonas a gosto  
2 cebolas grandes  
4 dentes de alho  
azeite a gosto  
cominho a gosto  
sal a gosto  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque

Refogue a carne aranha com azeite, 1 cebola, 4 dentes de alho, os tomates picados, as azeitonas, sal pimenta

Coloque por 20 minutos na panela de pressão em fogo médio e quando levantar pressão abaixe deixe por mais 20 minutos

Assim que as batatas estiverem prontas amasse

Mexa até pegar liga e coloque a outra cebola picada

Salpique queijo ralado por cima e coloque no forno só para marinar

E sirva a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3446-escondidinho-de-carne-aranha-desfiada.html>