

# ESCONDIDINHO DE SOBRAS

## INGREDIENTES

3 cenouras médias  
1 batata inglesa média  
1 batata doce média  
1 tomate grande sem pele  
8 fatias de queijo mussarela  
3 xícaras (chá) de sobra de guizado  
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
1 ovo  
3 colheres de salsinha e cebolinha picadas  
1 colher (chá) de noz-moscada ralada  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda com água coloque as cenouras descascadas e cortadas em rodela  
Acrescente a batata inglesa e a batata doce descascadas e cortadas em cubos  
Coloque sal e pimenta a gosto  
Se gostar pode colocar 2 folhas de louro  
Ponha tudo a cozinhar até ficar os ingredientes macios  
Escorra a água e passe os legumes em um espremedor de batata  
Acrescente a manteiga, o ovo e a nos  
Acrescente a salsinha e cebolinha bem picada e misture tudo  
Em um refratário, untado com azeite, distribua as três xícaras de sobra de guizado  
Por cima coloque quatro fatias do queijo mussarela  
Cubra com o purê de cenoura  
Por cima do purê de cenoura coloque as outras quatro fatias de queijo mussarela  
Para enfeitar, corte o tomate em fatias finas e coloque por cima de tudo  
Regue com um fio de azeite  
Leve ao forno pré  
Sireva em seguida como acompanhamento

<https://areceitadavez.com.br/receita/4258-escondidinho-de-sobras.html>