

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 rodelas

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>