

# ESCONDIDINHO SABOROSO PARA DIAS DE FRIO DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

200 g de carne moída  
2 colheres (sopa) de molho shoyu  
2 xícaras (chá) de arroz de arroz branco  
1 tomate em pedaços  
4 dentes de alho picados  
1 cebola em pedaços  
5 batatas médias cozidas  
1 colher (sopa) de manteiga  
100 g de queijo ralado parmesão  
leite integral  
azeite a gosto  
azeitonas fatiadas a gosto  
orégano a gosto  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Inicie o cozimento do arroz refogando o alho com um pouco de azeite e fritando o arroz por 20 segundos  
Acrescente a água fervente e cozinhe até secar toda a água, reserve  
Refogue a cebola e o alho com azeite por 3 minutos e adicione a carne moída, sempre misturando em intervalos até o momento que a carne estiver bem solta e cozida  
Coloque o tomate, as azeitonas e o molho shoyu e misture  
Deixe no fogo baixo por 5 minutos e reserve  
Pegue as batatas cozidas e amasse as mesmas  
Em uma panela em fogo médio adicione a manteiga com um pouco de azeite  
Em fogo médio acrescente o purê e misture  
Para deixar mais cremoso, adicione leite até que fique na textura desejada  
Em um pirex coloque o arroz, depois cubra com o cozido de carne e por fim acrescente o purê de batata, cobrindo o mesmo com queijo parmesão e um pouco de orégano  
Leve ao forno até gratinar  
Sirva e bom apetite

<https://areceitadavez.com.br/receita/4382-escondidinho-saboroso-para-dias-de-frio-de-carne-moida.html>