

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>