

ESCONDIDINHO COM MOLHO BECHAMEL

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz branco

1 kg de carne moída

3 colheres de mostarda

2 cebolas raladas

3 tabletes de caldo de carne

1 xícara de molho de tomate

pimenta-do-reino a gosto

1 caixa de creme de leite

1 gema

300 ml de leite

Orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve

Refogue a carne moída com metade da cebola ralada e a pimenta

Adicione 2 tabletes de carne, a mostarda, e o molho de tomate

Numa panela junte os ingredientes do molho

Depois que estiver tudo misturado e dissolvido, leve ao fogo por uns 5 minutos, ou até engrossar

1 camada de arroz, 1 camada de carne moída e o creme por cima

polvilhe orégano e leve ao forno por 5 minutos, para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5975-escondidinho-com-molho-bechamel.html>