

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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