

Escondidinho de carne moída



INGREDIENTES

- 1 kg de batatas
- 500 g de carne moída
- 200 g de queijo mussarela
- 1 fio de azeite
- 1 cebola
- 1 dente de alho amassado
- Sal, pimenta branca
- Cheiro verde a gosto
- 1/2 copo de leite
- 2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Descasque as batatas corte ao meio, cozinhe com água e sal, depois de cozidas amasse as batatas, adicione o leite e a manteiga, mexa bem até formar um purê, reserve
2. Em uma panela adicione o azeite, cebola o alho e refogue a carne moída, tempere com sal, pimenta branca e o cheiro verde, cozinhe até secar a água que se formou na panela e reserve
3. Em um refratário forre a metade do purê de batatas, uma camada de queijo e a carne moída, o restante do purê finalize com mais queijo mussarela e polvilhe queijo ralado por cima
4. Leve para derreter o queijo, e retire quando estiver douradinho