

Hortifruti União na cozinha

Escondidinho de carne moída

1/2 kg de carne moída de primeira
1 cebola média picadinha
4 dentes de alho amassadinho
Sal e pimenta a gosto
Salsinha
200gr de molho de tomate de sua preferência
Óleo para refogar
1/2 kg de batata lavada
2 colheres (sopa) de manteiga
Leite o suficiente para dar o ponto no purê
Queijo parmesão ralado
100 gr de mussarela



Coloque o óleo, metade da cebola e do alho para dourar e depois acrescente a carne moída. Refogue bem até secar toda a água e a carne estar corada.

Tempere com pimenta e salsinha a seu gosto e depois coloque o molho de tomate e aguarde ferver. Após acrescentar o molho de tomate, salgue se for preciso (alguns molhos já possuem sal) e reserve.

À parte, cozinhe as batatas na panela com água e quando estiver no ponto, amasse-as. Doure a cebola e o alho na manteiga já derretida em uma panela, coloque as batatas amassadas e acrescente o leite aos poucos até dar o ponto de purê.

Quando estiver tudo pronto, monte em um pirex da seguinte forma: carne moída na parte de baixo e purê de batatas na parte de cima. Se preferir coloque o purê embaixo e em cima, deixando a carne no meio. Cubra com mussarela e salpique queijo parmesão ralado.

Leve ao forno quente só para derreter a mussarela.

Sirva com arroz branco.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 40 minutos