Escondidinho de Carne Moída



INGREDIENTES:

- 1 kg de carne moída;
- 1 kg de batatas em rodelas;
- 2 sachês de milho;
- 1 cebola;
- temperos a gosto.

MODO DE PREPARO:

1. Pré-cozinhe as batatas.
2. Refogue a carne moída e acrescente a cebola e os temperos a gosto.
3. Bata o milho no liquidificador até obter um creme.

MONTAGEM:

1. Em uma forma, faça uma camada com as batatas.
2. Acrescente o creme de milho e, em seguida, a carne moída.
3. Finalize com o creme branco.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos, ou até gratinar.

CEIM ANJO DA GUARDA