



Escondidinho de cenoura

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 6 a 8 Porções

Ingredientes

- 2 batatas em cubos (300 g)
- 3 cenouras em cubos (400 g)
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (26 g)
- Sal
- Pimenta-do-reino
- Noz-moscada
- 2 dentes de alho picados (10 g)
- 1 cebola roxa picada (150 g)
- 500 g de carne moída
- 1 colher (sopa) de curry (8 g)
- ¼ de maço de cheiro-verde picado (20 g)
- 4 xícaras (chá) de Queijo Estepe Tirolez ralado
- 1 xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Cozinhe a batata em 1 litro de água, começando com a água fria. Assim que a água ferver, adicione as cenouras.

Quando ambas estiverem bem cozidas, escorra a água e, em seguida, bata com o auxílio de um mixer até obter um purê liso e

homogêneo.

Adicione 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez com ele ainda quente e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto. Reserve o purê.

Em uma panela em fogo médio, derreta o restante da manteiga, adicione o alho e, assim que começar a dourar, a cebola. Refogue por 2 minutos e adicione a carne.

Cozinhe até que a carne fique dourada e tempere com o curry, o cheiro-verde, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.

Em uma travessa retangular (20 x 30 cm), disponha uma fina camada de purê e espalhe por cima a carne refogada.

Em seguida, despeje o Queijo Estepe Tirolez, o restante do purê (espalhando bem) e, por fim, cubra com o Queijo Parmesão Tirolez.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que a superfície esteja totalmente dourada. Sirva em seguida.