

Escondidinho Cremoso de Carne com Purê de Chuchu e Cenoura Gratinado

Ingredientes (para 1 pessoa):

150g de carne moída (patinho ou acém)
1/2 chuchu médio
1/2 cenoura média
1/4 de cebola pequena
1 dente de alho
1 colher de sopa de manteiga
50g de queijo mussarela ralado ou em fatias finas
1 colher de sopa de salsinha fresca picada
Sal a gosto
Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Modo de Preparo:

Lave e descasque o chuchu e a cenoura. Pique o chuchu em cubos médios e a cenoura em rodelas finas. Cozinhe-os em uma panela com água fervente e uma pitada de sal até ficarem bem macios (a cenoura pode levar um pouco mais de tempo). Escorra bem a água e reserve.

Em uma panela pequena, amasse o chuchu e a cenoura cozidos com um garfo ou espremedor até obter um purê. Adicione metade da manteiga (1/2 colher de sopa) ao purê e misture bem. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Pique a cebola e o alho finamente. Em uma frigideira em fogo médio, derreta a manteiga restante (1/2 colher de sopa). Adicione a cebola picada e refogue até ficar translúcida, por cerca de 2-3 minutos. Acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto, tomando cuidado para não queimar.

Adicione a carne moída à frigideira. Tempere com sal e pimenta-do-reino e cozinhe, desfazendo os grumos com uma colher, até que a carne esteja completamente dourada e cozida. Se houver excesso de gordura, escorra. Desligue o fogo e misture a salsinha fresca picada à carne.

Pré-aqueça o forno a gás a 180°C.

Em um refratário individual que possa ir ao forno, distribua a carne moída refogada no fundo, formando uma camada uniforme.

Por cima da carne, espalhe cuidadosamente o purê de chuchu e cenoura, cobrindo toda a superfície da carne.

Finalize cobrindo o purê com o queijo mussarela ralado ou fatiado.

Leve o refratário ao forno pré-aquecido por 15 a 20 minutos, ou até que o queijo esteja completamente derretido, borbulhante e levemente dourado.

Retire do forno e sirva imediatamente.

Preparo

menos de 30 minutos

Cozimento

30 minutos a 1 hora

Serve

Serve 1 pessoa

Dieta

Sem restrições específicas

Dica

Para um gratinado mais rápido, você pode usar a Airfryer. Pré-aqueça a 180°C e leve o refratário por 8-12 minutos, ou até o queijo derreter e dourar. O ponto de cozimento da carne e dos vegetais é fundamental para o sucesso do prato, certifique-se de que estão no ponto certo antes de montar.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: ronnadas@gmail.com