

``html

## Escondidinho de Carne com Purê Cremoso de Batata e Couve

### Ingredientes (para 2 pessoas):

---

300g de carne moída  
2 batatas grandes  
1/2 pimentão (qualquer cor)  
4 folhas grandes de couve  
1 ovo  
1/2 xícara (120ml) de leite  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 dente de alho (opcional, se disponível)  
1/2 cebola pequena (opcional, se disponível)  
Azeite ou óleo para refogar

### Modo de Preparo:

---

Descasque as batatas, corte em cubos e cozinhe em água com uma pitada de sal até ficarem macias. Escorra bem a água.

Em uma panela, amasse as batatas cozidas e adicione o leite, sal e pimenta-do-reino a gosto. Misture bem até obter um purê cremoso. Reserve.

Em outra panela ou frigideira, aqueça um fio de azeite e refogue a cebola picada e o alho picado (se estiver usando) até dourarem.

Adicione a carne moída e cozinhe, desfazendo os grumos, até que esteja dourada. Escorra o excesso de gordura, se houver.

Adicione o pimentão picado à carne e refogue por mais alguns minutos até amolecer. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Reserve.

Lave bem as folhas de couve, seque e corte em tiras finas (chiffonade). Em uma frigideira separada, aqueça um fio de azeite e refogue a couve rapidamente até murchar, tempere com sal.

Em um refratário médio (que possa ir ao forno), espalhe a carne moída refogada no fundo. Por cima da carne, distribua a couve refogada.

Cubra a carne e a couve com o purê de batata. Nivele a superfície.

Bata o ovo e pincele (ou espalhe com uma colher) sobre a camada de purê.

Leve ao forno a gás pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20-25 minutos, ou até que o purê esteja gratinado e levemente dourado.

Retire do forno e sirva quente.

## Preparo

menos de 30 minutos

## Cozimento

20 a 25 minutos no forno

## Serve

Serve 2 pessoas

## Dieta

Não especificado

## Dica

---

*Para uma versão ainda mais saborosa, adicione um pouco de queijo parmesão ralado sobre o purê antes de levar ao forno (se disponível). Se preferir, a couve pode ser misturada diretamente na carne moída antes de montar o escondidinho.*

Sua receita foi enviada também para o e-mail:

^^^