



Escondidinho de Carne Moída com Abóbora



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

CARNE MOÍDA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Alho (picado)	3 dentes	12 g
Patinho bovino (moído)	-	1 kg
Molho Shoyu Satis!® Concentrado 870ml	4 colheres (sopa)	60 ml
Tomate (picado)	2 unidades médias	300 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

PURÊ DE ABÓBORA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora japonesa (cozida e espremida)	1 unidade e meia	1,2 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 g
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

- 1.** Faça a carne: em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a carne e refogue por 5 minutos, ou até dourar levemente. cebola e o alho e refogue por 3 minutos ou até ficarem transparentes.
- 2.** Acrescente a cebola, o alho, o tomate e o SATIS!®, e frite por 15 minutos, ou até a carne mudar completamente de cor e o líquido formado secar. Salpique com a salsa, retire do fogo, transfira a carne para uma GN ½ e reserve.
- 3.** Prepare o purê: na mesma panela onde a carne foi preparada, coloque a abóbora, o leite, a manteiga e o sal, e leve ao fogo médio para aquecer. Cozinhe por 3 minutos, mexendo sempre, ou até obter um creme uniforme.
- 4.** Retire do fogo e distribua sobre o refogado de carne moída, alisando a superfície com as costas de uma colher. Reserve.
- 5.** Em um bowl médio, junte a muçarela e o parmesão, e misture. Salpique o escondidinho com a mistura de queijos e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.