

# ESCONDIDINHO INVERTIDO

## INGREDIENTES

500 g de coxão mole moído  
cheiro-verde a gosto  
1 cebola picada  
1/2 xícara de óleo de girassol  
3 maçãs verdes  
catupiri  
4 colheres de margarina  
1 caldo de carne  
1/2 xícara de suco de milho  
alho a gosto picado  
1 pepino japonês ralado bem fino

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola  
Frite a carne e o pepino ralado  
misture a carne com o catupiri a gosto e reserve  
Corte as maçãs em rodela e deixe descansar no freezer ou geladeira para não escurecer  
Em uma panela coloque o óleo e o suco de milho  
Adicione 4 colheres de margarina e espere derreter  
Acrescente o caldo de carne e mexa até derreter; reserve  
Coloque todo o molho no fundo de uma travessa  
Adicione as maçãs em rodela  
Acrescente a carne  
Leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/11145-escondidinho-invertido.html>