

## Escondidinho de carnes de churrasco



### Ingredientes:

1 kg de batata  
500 g de sobras de churrasco (carne, frango, linguiça) passadas pelo processador  
200 g de muçarela  
2 colheres de sopa de azeite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
cheiro-verde a gosto  
azeitonas picadas  
1/2 copo de água  
1/2 copo de leite  
2 colheres de manteiga ou margarina  
queijo ralado a gosto

### Modo de fazer:

Descasque as batatas, corte ao meio e cozinhe com água e sal.  
Depois de cozidas, amasse as batatas, adicione o leite e a manteiga, mexa bem até formar um purê e reserve.  
Em uma panela, adicione 1 fio de azeite, a cebola, o alho e refogue as carnes processadas. Tempere com sal, pimenta, cheiro-verde, acrescente as azeitonas, a água e refogue em fogo médio até começar a pegar no fundo da panela.  
Forre um refratário com a metade do purê de batatas, acrescente uma camada com a metade da muçarela, espalhe as carnes por cima, cubra com o restante da muçarela.  
Espalhe o restante da batata cobrindo toda a carne e salpique queijo ralado por cima.  
Leve ao forno por 40 minutos.