



Escondidinho de Alcatra Temperada Sulita e Batata Doce



Ingredientes

- 600g Miolo do Pernil Gourmet Sulita (1 pacote)
- 500g batata doce
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 500ml de molho de tomate
- Queijo Grana Padano
- 50g manteiga
- 150ml de leite
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- Pimenta Moída Preta



Tempo de preparo:

1h15min



Rendimento:

4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Retire o Miolo de Pernil Sulita da embalagem, corte-o em cubos grandes, sele em uma panela e reserve.
2. Refogue a cebola e o alho picado com um fio de azeite.
3. Acrescente o molho de tomate, a mostarda e a pimenta a gosto e deixe cozinhar por aproximadamente 60 minutos em fogo baixo (ou aproximadamente 30 minutos na panela de pressão).
4. Em uma assadeira, inicie a montagem do escondidinho, iniciando a primeira camada com purê de batata doce. Em seguida despeje o leite, a manteiga e o sal a gosto sobre o purê.
5. Na sequência, aplique uma camada com a carne preparada na panela.
6. Em seguida novamente uma camada de purê de batata doce.
7. Finalize com queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos a uma temperatura de 180°C. Pronto, já pode servir!

Preparo do Purê:

1. Descasque as batatas doces e as cozinhe por aproximadamente 25 minutos na panela de pressão ou até que estejam macias.
2. Com auxílio de um amassador de batatas, deixe-as com textura de purê.
3. Acrescente o leite e manteiga brevemente aquecidos, isso deixará a mistura mais leve.
4. Corrija com sal e pimenta a gosto.