

CHOCLO ESCONDIDINHO COM PURÊ DE MILHO



40 Minutos



8 Porções



318 Kcal

Ingredientes:

- 1 colher sopa de azeite
- 800g de carne bovina picada em cubos pequenos (alcatra, coxão mole)
- 1 cebola descascada e picada em cubos médios
- 2 colheres (café) de sal
- 1 colher sobremesa de cominho em pó
- 2 ovos cozidos picados grosseiramente
- 2 colheres sopa de cebolinha picada
- 6 latas de milho
- 1 xícara chá de leite desnatado
- 1 colher sopa de açúcar mascavo

Modo de preparo:

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola, junte a carne e tempere com metade do sal e com o cominho. Refogue bem, até que a carne fique bem cozida junte os ovos e a cebolinha e reserve.

No liquidificador ou processador, coloque o milho e o leite. Bata até obter uma purê.

Tempere o purê com a outra metade do sal.

Coloque a carne em numa travessa que possa ir ao forno e cubra-a com uma camada do purê de milho. Salpique o açúcar mascavo e leve ao forno médio por 20 minutos, até que fique dourado. Sirva.

