

Anexo II - Ficha Técnica

NOME DA RECEITA: **ESCONDIDINHO DE CARNE DE CARNEIRO**

QUANTIDADE DE PORÇÕES: **12** TEMPO DE PREPARO: **50MIN**



INGREDIENTES	QUANTIDADES
Carne de Carneiro Desossada*#	800g
Batata Inglesa*	1Kg
Leite	400mL
Cebola*	140g
Tomate*	50g
Alho	10g
Cheiro Verde (coentro e cebolinha *)	A gosto
Tempero Natural (orégano, salsinha, cebolinha e açafrão)	A gosto
Sal	A gosto

*Alimento oriundo da agricultura familiar.

#Alimento regional do Piauí.

MODO DE PREPARO:

Tempere a carne de carneiro com cebola, tomate, alho, cheiro-verde e sal a gosto e cozinhe na panela de pressão por 25 minutos. Deixe esfriar e desfie a carne. Em seguida, refogue a carne desfiada. Cozinhe a batata por 10 minutos, depois amasse-as e misture com leite e tempero natural. Depois em um refratário coloque uma camada de purê e uma de carne de carneiro desfiada e preencha o refratário alternando as camadas. Leve ao forno por 10 minutos. Ao retirar do forno acrescente uma batata ralada gratinada e cheiro verde a gosto. Sirva à vontade!