

ESCONDIDINHO À NORDESTINA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida

1 peça de maminha (1200 g aproximadamente)

5 cebolas cortadas em pétalas

4 dentes de alho picadinhos

2 colheres (sopa) de azeite

100 g de queijo parmesão ralado

2 ovos inteiros

2 gemas de ovos

3 caldos de carne ou galinha

2 colheres de manteiga com sal

300 g de queijo mussarela

1 pote de requeijão

2 caixinhas de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a maminha cortadinha em cubos

Adicione a cebola, o caldo de galinha ou carne (não adicione água) e deixe em fogo alto até atingir pressão

Diminua o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos

Processe a macaxeira em um processador ou liquidificador até virar um creme

Em uma panela coloque o azeite e o alho até dourar

Depois, derreta a manteiga e misture com um pouco de creme de macaxeira; mexa até atingir uma massa homogênea

Na massa, adicione 50 g de queijo parmesão ralado e creme de leite

Aos poucos, adicione o restante do creme de macaxeira até ficar um purê de mandioca homogêneo

Preaqueça o forno a 180

Em uma travessa untada com margarina espalhe no fundo um pouco do purê de mandioca

Em seguida, acrescente a carne desfiada

Em seguida, o molho que sobrou na panela da carne

Em seguida, cubra a carne com a mussarela

Depois, espalhe por igual o requeijão

Cubra com o restante do purê de mandioca

Com a travessa toda montada, passe por cima as 2 gemas de ovos e espalhe 50 g de queijo ralado por cima da gema

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/10390-escondidinho-a-nordestina.html>