ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha

500 g de carne moída

1 cebola

vinagre a gosto

azeite a gosto

sal quanto baste

1/2 copo de leite

queijo parmesão a gosto

200 g creme de leite

1 tomate

1/2 pimentão amarelo

3 cabeças de alho

orégano a gosto

azeitona sem caroço fatiada a gosto

bacon picado a gosto

salsinha a gosto

pimenta a gosto

3 colheres (sopa) molho tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque azeite e frite o bacon picado

Em seguida, frite a cebola picada

Coloque a carne moída já temperada com sal, pimenta, alho e vinagre; refogue

Acrescente o tomate picado, pimentão amarelo picado, orégano, azeitona sem caroço fatiado e a salsinha, refogue tudo e reserve

Misture o molho de tomate

Em outra panela com água, ferva e cozinhe a mandioquinha descascada

Quando estiver mole, escoe a água e amasse bem com um garfo

Faça um purê, mexendo sempre, acrescentando a manteiga e o leite

Em seguida, acrescente o creme de leite e uma pitada de sal

Em uma forma refratária forre o fundo com a metade do purê de mandioquinha, espalhando bem em toda forma

Em seguida, coloque o recheio da carne moída

Termine com a outra metade do purê

Coloque queijo ralado e leve ao forno para gratinar a 200

Se preferir, coloque por cima salsa picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10401-escondidinho-de-mandioquinha-com-carne-moida.html