ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

RECHEIO

1 colher (sopa) de FARINHA DE TRIGO DONA BENTA TRADICIONAL

500 g de carne seca

2 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de polpa de tomate

1 colher (chá) de salsa picada

1 cebola picada

PURÊ

Purê1 kg de mandioca cozida e espremida

2 colheres (chá) de sal

1 caixinha (200 ml) de creme de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Deixe a carne seca de molho de um dia para o outro imersa em água fria, trocando a água algumas vezes. Depois cozinhe a carne seca na pressão por 1 hora.

Após isso desfie a carne seca.

Em uma panela refogue o azeite, a cebola, junte a carne desfiada, e deixe fritar. Adicione a polpa de tomate, e cozinhe por 5 minutos. Polvilhe a farinha de trigo, acrescente a salsa e retire do fogo.

PURÊ

PurêEm uma tigela, misture a mandioca cozida e espremida, o creme de leite, acerte o ponto do sal provando. Deixe o parmesão para por cima para gratinar.

MONTAGEM

Em um refratário médio coloque metade do purê, e espalhe.

Coloque o recheio por cima e cubra com o restante do purê. Polvilhe o queijo parmesão por cima, e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13193-escondidinho-de-carne-seca-com-mandioca.html