COSTELINHA ESCONDIDA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida

500 g de costelinha salgada

200 g de requeijão catupiri

2 caixas de creme de leite

200 g de mussarela

150 g de queijo parmesão ralado na hora

6 dentes de alho picados (massa)

3 dentes de alho picados (carne)

2 colheres de manteiga (margarina, não)

sal

açafrão

pimenta caiena ou calabresa

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Massa

Após cozinhar a mandioca, amasse bem para ficar homogênea.

Na manteiga, frite o alho até dourar, adicione a mandioca e o requeijão, mexendo até se misturarem para em seguida, adicionar o creme de leite.

Quando estiver homogêneo, retire da panela e passe tudo por uma peneira, afim de tirar os fiapos e deixar como se fosse um purê. (Importante)

Adicione sal, açafrão e pimenta a gosto e cozinhe por mais alguns minutos.

Carne

Após dessalgar a carne, frite-a no alho, juntamente com os temperos em panela de pressão até dourar, cubra com água e deixe cozinhar por 30 minutos ou até que a carne se solte dos ossinhos.

Desfie a carne, removendo os ossos.

Montagem

Em um refratário, coloque uma camada de purê, uma de carne e sobre a carne, outra de purê.

Cubra com a mussarela e por cima, o parmesão ralado salpicando o cheiro verde sobre ele.

Leve ao forno (200° C) por 30 minutos e gratine pelo tempo necessário.

Combine com um bom vinho e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13246-costelinha-escondida.html