ESCONDIDINHO DE CARNE-SECA COM CHIMICHURRI DE ALHO NEGRO

INGREDIENTES

50 g de chimichurri de alho negro

500 g de carne-seca

1 dente de alho

100 ml de creme de leite

1 cebola

200 ml leite

50 ml de leite de coco (opcional)

120 g de queijo parmesão

50 g de manteiga

500 g de mandioca

1 pimenta dedo de moça

sal a gosto

pimenta-do-preta a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe a carne-seca de molho (de preferência de um dia para o outro, ou pelo menos 6 a horas) e troque a água algumas vezes para dessalgar a carne.

Em uma panela de pressão com água, coloque a carne-seca em cubos e cozinhe por 30 a 35 min. Desfie a carne e reserve.

Cozinhe a mandioca com um pouco de sal e passe no espremedor de batatas.

Em seguida, coloque a mandioca, a manteiga, sal e o leite em uma panela e misture bem.

Quando estiver liso e homogêneo, desligue e adicione o creme de leite para aveludar.

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho, junte a carne seca, acerte o sal e a pimenta preta.

Junte o chimichurri de alho negro e desligue.

Unte 4 tijelinhas ou um refratário, coloque a carne seca, tampe com o purê de mandioca e cubra com o queijo coalho ralado.

Leve para gratinar até derreter e começar a dourar. Enfeite com pimenta dedo de moça picada e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13639-escondidinho-de-carne-seca-com-chimichurri-de-alho-negro.html