

ESCONDIDINHO DE CARNE-SECA

INGREDIENTES

1 kg de aipim
1/2 kg de carne-seca
1 copo de requeijão
azeite a gosto
cebola a gosto
cheiro-verde
3 colheres de manteiga
tomate em cubos a gosto
leite quanto baste
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Retire o sal da carne-seca.

Em uma panela de pressão coloque o aipim e a carne-seca para cozinhar por 20 minutos na pressão.

Amasse o aipim e desfie a carne-seca.

Em uma panela adicione o aipim, o requeijão, a manteiga e o leite; mexa até formar um purê; reserve.

Em um recipiente coloque a carne-seca, o tomate, cebola, cheiro-verde e o azeite; mexa e reserve.

Coloque um pouco de purê no fundo da assadeira.

Depois acrescente a carne-seca.

Cubra com o restante do purê.

Cubra o purê com queijo parmesão.

Leve ao forno a 200º C para gratinar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14156-escondidinho-de-carne-seca.html>