

ESCONDIDINHO DE CHARQUE

INGREDIENTES

2 kg de aipim cozido
1 lata de creme de leite
200 ml leite
4 colheres de margarina
1 kg de charque dessalgado e cozido
2 cebolas picadinhas
8 dentes de alho esmagados
4 tomates picados
Pimenta biquinho e queijo ralado para finalizar
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca para cozinhar.

Esprema a mandioca ainda quente e coloque em uma panela com a margarina, leite e sal.

Quando estiverem bem misturados, acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Cozinhe o charque e desfie.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho em um fio de azeite.

Em seguida, acrescente o charque desfiado e deixe fritar um pouco.

Acrescente os tomates e deixe cozinhar até ficarem murchos.

Acerte o sal se achar necessário.

Nos ramekins, coloque uma camada do purê de aipim, seguido pelo charque e termine com o restante do purê.

Polvilhe com queijo parmesão ralado, decore com a pimenta biquinho e leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15583-escondidinho-de-charque.html>