

ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA E CHARQUE

INGREDIENTES

1,5 kg de macaxeira/aipim sem casca

1 kg de charque/carne seca

1 cebola

1 colher de manteiga

250 ml de leite

300 g de queijo mussarela

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a charque na água durante 6 horas, trocando a água a cada 2 horas.

Após isso, corte-a em pedaços e coloque numa panela de pressão cobrindo com água durante 25 minutos em fogo médio.

Coloque a macaxeira sem casca e lavada numa panela de pressão com meia colher de sal e água até cobrí-la, por 7 minutos em fogo médio.

Faça um purê com a macaxeira manualmente acrescentando a manteiga e o leite.

Desfie a charque e refogue com a cebola e 3 colheres de manteiga por 10 minutos em fogo médio.

Espalhe manteiga no recipiente que vai para o forno.

Coloque uma camada do purê de macaxeira, em seguida a charque refogada com uma camada de queijo mussarela.

Por último, coloque mais uma camada de purê de macaxeira, cobrindo com queijo mussarela e polvilhando com queijo ralado.

Coloque no forno preaquecido em temperatura média, entre 10 e 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16699-escondidinho-de-macaxeira-e-charque.html>