

ESCONDIDINHO CARNE SECA COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

600 g de mandioca cozida
1 colher de manteiga
sal e pimenta a gosto
200 ml de creme de leite com soro
2 dentes de alho esmagados
500 g de carne-seca dessalgada e cozida
80 g gorgonzola
200 g requeijão cremoso
1 ovo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e depois a amasse para ficar em consistência pastosa.

Adicione na panela a manteiga, o sal e a pimenta e misture bem.

Acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Desfie a carne seca.

Frite o alho no azeite até dourar.

Acrescente a carne seca e frite.

Rale o gorgonzola.

Misture a carne seca, o gorgonzola e o requeijão.

Em um refratário untado com azeite, coloque uma camada do purê de mandioca, uma camada da carne seca com requeijão e gorgonzola; finalize com mais uma camada de purê.

Leve ao forno por aproximadamente 23 minutos a 250º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16994-escondidinho-carne-seca-com-ervas-finas.html>