

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA DA VOVÓ LYGIA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca já dessalgada
1 cebola grande
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de azeite de oliva virgem
4 mandioquinhas médias
10 batatas grandes
1 copo de leite
sal
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne seca cortada em cubos, coberta com água (dois dedos acima), na panela de pressão por 30 minutos depois que começar a apitar.

Deixe esfriar.

Desfie os cubos com dois garfos (com um segure e com o outro vá puxando) e reserve.

Em uma panela coloque a colher (sopa) de óleo e refogue a cebola até murchar bem, adicione a carne seca desfiada, coloque uma colher (sopa) de azeite, misture bem e reserve.

Cozinhe bem as batatas e as mandioquinhas cortadas em cubos com um pouco de sal na panela de pressão até ficarem bem moles.

Faça um purê com elas, adicione a outra colher de azeite e vá adicionando leite aos poucos até ficar uma massa homogênea e cremosa,

Em um refratário alto coloque primeiro metade do purê espalhando para formar a primeira camada.

Espalhe em seguida a carne seca desfiada formando a segunda camada e espalhe metade do queijo ralado.

Despeje o resto do purê por cima da carne seca e polvilhe o resto do queijo ralado finalizando a montagem do prato.

Leve ao forno em fogo médio por 30 a 40 minutos até que comece a borbulhar.

Sirva com arroz branco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17451-escondidinho-de-carne-seca-da-vovo-lygia.html>