

# ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL (MACAXEIRA/MANDIOCA)

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne de sol
- 1 kg de mandioca já limpa/descascada
- 400 g de queijo mussarela (preferência ralado)
- 400 g de requeijão (pode ser aquele barato, com amido)
- 3 colheres de margarina
- 2 cremes de leite de caixinha
- sal a gosto para o purê de mandioca
- 1 pacote de batata palha (120 g ou mais)
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne de sol para tirar o sal.

Cozinhe na pressão até secar e ficar ao ponto de desfiar (aproximadamente 25 a 30 minutos).

Cozinhe a mandioca na pressão com sal a gosto e uma colher de margarina (utilize a mandioca em pedaços menores).

Dependendo da carne, não é necessário temperar.

Para esta receita, refoguei os 2 dentes de alho e a cebola grande e adicionei a carne já desfiada.

Depois de cozinhar a mandioca, faça um purê com ela, esmagando com um garfo os pedaços bem cozidos, prefiro fazer isso enquanto ela está bem quente.

Após criar uma massa com a mandioca, coloque-a em uma panela grande no fogo baixo e vá adicionando o creme de leite, as colheres de margarina e a metade do requeijão, aproximadamente 200 g de requeijão.

Se o purê ficar muito firme e difícil de mexer, adicione mais creme de leite, nesta receita utilizei 2 caixinhas de creme de leite.

Lembrando sempre de mexer bastante o purê para ficar bem homogêneo.

Depois do purê pronto e a carne desfiada e temperada, monte as camadas em uma forma bem grande.

Utilize a metade do purê para forrar a forma.

Adicione a camada de carne de sol desfiada.

Por cima da carne, adicione um pouco de queijo e o restante do requeijão (aproximadamente 100 g de queijo e 200 g de requeijão).

Adicione a camada de purê para esconder a carne.

Em cima do purê, adicione o restante do queijo.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos ou até derreter e dourar o queijo.

Se preferir criar uma crosta no fundo da forma, deixe mais uns 10 ou 15 min.

Coloque a batata palha no momento em que retirar do forno para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17508-escondidinho-de-carne-de-sol-macaxeira-mandioca.html>