

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

500 g de aipim cozido
500 g de carne de sol
200 ml de leite (vá adicionando mais se necessário)
1 colher (sopa) cheia de manteiga
1 cebola cortada em tiras
óleo em quantidade para fritar
50 g de bacon
sal, orégano e pimenta a gosto
queijo mussarela ralado a gosto
azeitonas se desejar

MODO DE PREPARO

Primeiramente retire o sal da carne de sol, ferva parte da água, coloque a carne e deixe descansar.

Em seguida troque a água por mais água quente e vá repetindo o processo até eliminar o sal da carne.

Em uma panela em fogo médio, coloque 200 ml de leite e acrescente a manteiga, mexendo até derreter.

Acrescente o aipim já cozido e amassado.

Caso necessário acrescente mais leite até dar o ponto de mingau.

Coloque sal a gosto (antes verifique o sal da carne).

Desligue o fogo e reserve.

Em uma frigideira, acrescente o óleo e quando esse estiver quente coloque as carnes, tampe e vá mexendo de vez em quando até fritar.

Em seguida acrescente as cebolas e pimenta a gosto, reserve.

Em um refratário coloque parte do aipim, em seguida coloque as carnes e cubra com o resto do aipim até cobrir tudo.

Coloque queijo mussarela ralado por cima e decore com azeitonas, orégano, o que preferir.

Leve ao forno até dourar levemente por cima (cerca de 5 minutos), bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17664-escondidinho-de-aipim-com-carne-de-sol.html>