

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA DO FAÉ

INGREDIENTES

1 raiz grande de batata doce
1 raiz média de aipim
1 batata inglesa grande
1 batata baroa média
1 caixa de creme de leite
2 colheres de manteiga com sal
500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
1 cebola média bem picada
6 dentes de alho esmagados e picados
2 tomates sem casca picados
1 copo de requeijão integral
sal e pimenta-do-reino a gosto
azeite
queijo parmesão ralado para espalhar por cima

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem os legumes.

Após cozidos e ainda quentes, amasse bem em um recipiente ou panela (todos têm que estar bem macios).

Acrescente a manteiga e misture bem.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Acerte o sal misturando e provando a massa e então reserve.

Em uma panela ou frigideira, coloque a cebola o alho com um pouco de azeite e refogue.

Então coloque a carne seca mexa para fritar um pouco

Acrescente os tomates e o requeijão, misture bem e acerte o sal e pimenta a gosto.

Em uma forma de porcelana, untada com azeite, espalhe a massa e raízes pelo fundo e nas laterais.

Coloque todo o recheio de carne seca.

Cubra com o restante da massa.

Preaqueça o forno por 5 minutos em temperatura alta.

Polvilhe queijo ralado e leve ao forno preaquecido por 15 minutos ou até gratinar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18002-escondidinho-de-carne-seca-do-fae.html>