

# ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM AIPIM

## INGREDIENTES

800 g de carne seca dessalgada e desfiada

30 ml de azeite

1 unidade de cebola picada

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

600 g de mandioca cozida

pimenta a gosto

2 xícaras de leite

150 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Junte a carne seca e refogue no azeite com a cebola e alho por alguns minutos.

Finalize com cheiro-verde picado e pimenta e reserve.

Amasse bem a mandioca até que vire um purê.

Leve ao fogo com o leite, metade do queijo ralado e misture bem.

Em um refratário disponha a carne seca e cubra com o purê de mandioca e salpique queijo ralado por cima.

Leve ao fogo para gratinar, em temperatura média de 180º C, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19154-escondidinho-de-carne-seca-com-aipim.html>