

ESCONDIDINHO DE CARNE DO SOL

INGREDIENTES

1/2 kg de aipim

1/2 copo de leite

1 colher (sopa) de margarina

500 g de carne de sol

queijo ralado a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o aipim para cozinhar, até ficar macio.

Retire o aipim, amasse e misture com manteiga, leite e o sal a gosto.

Leve ao fogo, misturando bem até formar uma pasta.

Coloque a carne de sol para ferver por 5 minutos.

Após, escorra e frite.

Em um pirex, coloque metade do pirão, a carne do sol e cubra com o resto do pirão.

Polvilhe queijo ralado e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21145-escondidinho-de-carne-do-sol.html>