

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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