MACAXEIRA RECHEADA À MODA PARAIBANA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira

300 ml de creme de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

400 g de carne de sol desfiada

200 g de frango desfiado

500 g de queijo mussarela fatiado

250 g de presunto fatiado

sal a gosto

orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira até ela ficar no ponto (mole).

Num refratário grande, junte a macaxeira, a manteiga e o creme de leite.

Misture até obter um purê.

Numa forma, mescle camadas da macaxeira, frango e carne de sol, sempre cobrindo com o queijo fatiado.

Na última camada, coloque o presunto e o queijo por cima (e o orégano, se preferir).

Leve ao forno até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21945-macaxeira-recheada-a-moda-paraibana.html