

# 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>