

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>