

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MANDIOCA E CATUPIRI

INGREDIENTES

500 g de carne seca
1 e 1/2 cebola média picada
salsinha a gosto
500 g de mandioca
sal a gosto
50 g de manteiga
200 g de catupiri
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CARNE SECA:

Carne seca: Apare as gorduras, coloque em uma panela de pressão para cozinhar com água, até cobrir a carne toda, deixe, após pegar pressão, por 20 minutos.

Após cozida a carne desfiada, refogue a cebola em uma frigideira ou panela grande com azeite ou manteiga.

Adicione a carne desfiada e salsinha, dê apenas uma fritada.

MANDIOCA:

Mandioca: Cozinhe na panela de pressão com água até cobrir toda a mandioca, por 20 minutos após pegar pressão.

Veja se a mandioca está desmanchando, caso esteja dura, deixe mais tempo no cozimento.

Escorra a água da mandioca após ela estar bem macia.

Em uma vasilha, esprema a mandioca com o garfo até virar uma papa, adicione manteiga e sal a gosto, misture até ficar em uma consistência macia.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma redonda de 40 cm, coloque primeiro uma camada de mandioca, depois coloque toda a mistura da carne e bastante catupiri.

Coloque a outra camada de mandioca e por fim coloque o queijo ralado.

Leve ao forno apenas para dourar o queijo ralado e formar uma casca crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22491-escondidinho-de-carne-seca-com-mandioca-e-catupiri.html>