

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca: 1 kg de mandioca

1 lata de creme de leite

1 colher de manteiga

1 copo de leite (cerca de 250 ml)

sal a gosto

MOLHO:

Molho: 400 g de carne moída

2 tomates médios

1 cebola pequena

tempero verde a gosto

1 alho

2 colheres de extrato de tomate

1/2 copo de vinho tinto seco (cerca de 120 ml)

sal a gosto

queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca: Cozinhe a mandioca até que esteja bem mole.

Tire os fios da mandioca.

Em um recipiente, amasse bem a mandioca.

Adicionar 1 colher de manteiga e o sal, continue amassando.

Acrescente o leite e amasse até ter um purê homogêneo.

MOLHO:

Molho: Frite a carne moída.

Acrescente o alho e deixe fritando mais um pouco.

Adicione os tomates e a cebola (bem picadinhos).

Acrescente o tempero verde e o extrato de tomate.

Deixe cozinhando até o tomate e a cebola ficarem bem cozidos.

Quando o molho estiver praticamente pronto, acrescente o vinho e deixe cozinhar mais alguns minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Despeje o molho em um refratário.

Coloque algumas fatias de queijo mussarela.

Cubra com o purê de mandioca.

Por final, cubra com queijo mussarela novamente.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22735-escondidinho-de-mandioca-com-carne-moida.html>