

ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA

1 kg e 500 g de macaxeira
1 pacote de queijo ralado
1 e 1/2 copo de requeijão
1 colher (sopa) de margarina
50 ml de manteiga do sertão líquida

RECHEIO

1/2 kg de carne de sol
1 cebola média
3 dentes de alho
1/2 tablete de caldo de carne
50 ml de manteiga do sertão líquida, para refogar
1 pitada de curry

COMPLEMENTOS

manteiga do sertão e queijo a gosto para finalizar e levar ao forno

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a macaxeira.

Depois de cozida, amasse a macaxeira.

Acrescente o requeijão, a margarina, os 50 ml de manteiga, o queijo ralado e reserve.

Corte a carne de sol em cubos médios e ferva para retirar excesso de sal.

Triture a carne no liquidificador.

Refogue-a com os demais ingredientes.

Espalhe metade da massa em um refratário de vidro que não precisa ser untado.

Coloque o recheio sobre a massa.

Cubra com o restante da massa.

Faça fios de manteiga do sertão em cima e decore com queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido e baixo por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23453-escondidinho-de-macaxeira-com-requeijao.html>