

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 a 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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