

# ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:12 kg de carne seca

3 tomates médios

2 cebolas médias

3 dentes de alho

cheiro-verde a gosto

200 g de bacon

1 calabresa

200 g de mussarela ralada para cobrir

## MODO DE PREPARO

Deixe a carne seca de molho por 12 horas até que esteja dessalgado, trocando a água a cada 2 horas.

Cozinhe a carne, na pressão, colocando água até cobrir a carne na panela, por 40 minutos ou até que esteja macia (isto depende da panela usada).

Amasse o alho, corte o bacon, a calabresa e o tomate em cubos, e fatie a cebola e o cheiro-verde.

Em uma panela, frite o bacon e a calabresa (no próprio óleo), quando estiver frito, acrescente a cebola e o alho e frite até a cebola ficar transparente.

Acrescente a carne já cozida e desfiada, o cheiro-verde e o tomate, deixe por 5 minutos e desligue o fogo, reserve.

Cozinhe a mandioca deixando por 10 min depois que a panela pegar pressão. Apague o fogo e escorra a mandioca

Com a mandioca ainda morna, em uma tigela, amasse com a ajuda de um garfo, e quando estiver bem amansada, acrescente o creme de leite e o requeijão aos poucos até ficar bem homogêneo.

Quando estiver bem cremoso, acrescente a noz-moscada e sal caso necessite.

Em uma assadeira, espalhe a carne reservada, cubra com o creme de mandioca, espalhe a mussarela por cima e leve ao forno preaquecido, assando em fogo alto por 20 minutos até gratinar.

Sirva com arroz e pimenta dedo de moça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23568-escondidinho-de-mandioca-com-carne-seca.html>