

SARDINHA À BARONESA

INGREDIENTES

600 g de mandioquinha
1 cenoura
3 latas de atum ou sardinha ao óleo
1 cebola média
5 colheres (de sopa) de requeijão
150 g de queijo ralado
tempero de ervas finas
1 colher rasa (de sopa) de sal
2 colheres (de sopa) de creme de leite sem soro
1 colher (de sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioquinha e a cenoura e ponha na panela de pressão no fogo alto com uma colher de sopa rasa de sal na água (conte 15 minutos após começar a fazer barulho).

Pique a cebola e refogue no óleo de um enlatado.

Espere a cebola ficar mais escurinha e então ponha o enlatado.

Quando estiver quase pronto, ponha uma colher de sopa do tempero de ervas finas.

Retire a mandioquinha e a cenoura da panela e bata no liquidificador adicionando as 2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro e uma colher de sopa de manteiga até ficar homogêneo.

Disponha uma camada do purê em uma vasilha de vidro de aproximadamente 20 x 20 (4 cm de altura).

Em seguida, disponha uma camada do refogado, uma camada de requeijão e mais uma camada do purê.

Para finalizar, uma camada de queijo ralado.

Deixe gratinar no forno preaquecido na temperatura máxima por mais ou menos 5 minutos (dependendo do forno).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24633-sardinha-a-baronesa.html>