

ESCONDIDINHO BARBECUE

INGREDIENTES

1 kg de aipim/mandioca
500 g carne moída de boa qualidade
200 ml de leite de coco (1 garrafinha)
200 g de creme de leite (1 caixinha)
100 ml de molho barbecue de boa qualidade
100 g de bacon
80 g de queijo parmesão ralado (2 pacotes pequenos)
2 colheres (sopa) de farinha de mandioca
3 dentes de alho
salsinha e cebolinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em panela de pressão, por pelo menos 25 minutos (contados após o início da pressão).

Adicione sal a gosto

Enquanto isso, cozinhe também a carne moída, tomando cuidado para ficar bem solta.

Não deixe cozinhar até secar totalmente, se for necessário acrescente um pouco de água (200 ml para ficar molhada).

Adicione sal a gosto

Com a chama desligada, junte à carne moída, a farinha de mandioca para dar consistência, faça isto aos poucos e vá mexendo.

Depois, acrescente também o molho barbecue.

Frite o bacon em panela separada (se achar pouco, pode colocar mais algumas gramas para adequar ao seu gosto, mas não exagere).

Na própria fritura do bacon, ao final, acrescente o alho picado (pode até desligar a chama pois não queremos que o alho torre).

Acrescente ambos à mistura de carne moída.

Junte agora a salsinha e cebolinha

Processe a mandioca cozida juntamente com o leite de coco e o creme de leite por alguns minutos, tomando cuidado de retirar os "pavios centrais" antes de iniciar.

O ponto é o mesmo de purê (aconselho utilizar processador, pois no liquidificador pode ficar um pouco pesado).

Em uma refratária de tamanho médio, faça um forro com parte do creme de mandioca (use a metade).

Polvilhe com 40 g de queijo parmesão ralado (um pacote).

Faça uma camada com a mistura de carne moída (utilize toda a mistura).

Cubra com mais uma camada do creme de mandioca e finalize polvilhando as outras 40 g de queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, por 10 minutos.

Gratine por mais 8 minutos, utilizando somente o gratinador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25658-escondidinho-barbecue.html>