ESCONDIDINHO DA MANUELLA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira (mandioca ou aipim)

1/2 kg de carne-seca

1/2 caixinha de extrato de tomate

cebola e alho a gosto

cheiro-verde a gosto

1 sachê de sazón vermelho

300 g de presunto fatiado

400 g de queijo mussarela fatiado

margarina para untar

200 ml de molho branco da sua preferência

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar a macaxeira apenas com sal.

Depois de fria, amassar com a ajuda de um garfo ou espremedor de batatas.

Dessalgar a carne-seca e desfiar.

Fritar o alho e a cebola, depois acrescentar a carne-seca, o extrato de tomate e o sazón, deixar apurar tendo sempre cuidado com o sal.

Por último, acrescentar o cheiro-verde picadinho.

Untar uma forma com margarina e fazer camadas intercaladas de macaxeira, carne-seca, presunto e o queijo mussarela.

Na última camada de macaxeira, espalhar o molho branco, o mesmo serve para deixar o prato úmido mas sem aspecto de purê.

Fazer uma última camada de queijo mussarela e parmesão ralado.

Levar ao forno alto por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Sirva quente e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26999-escondidinho-da-manuella.html