

# ESCONDIDINHO DE LOMBO

## INGREDIENTES

### PARA O PURÊ:

Para o purê: 3 batatas médias  
2 mandioquinhas  
200 ml de creme de leite fresco  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cubo de caldo de legumes  
cebolinha a gosto  
sal a gosto

### PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 1/2 kg de lombo assado desfiado  
1/2 pimentão verde médio picado  
1/2 pimentão amarelo médio picado  
1 cebola média picada  
1 tomate sem semente picado  
2 talos de salsa (aipo) picados  
folhas do salsa picadas a gosto  
1 pimenta dedo-de-moça sem as sementes picada  
2 colheres (sopa) bem cheias de cream cheese  
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo

### PARA MONTAGEM:

Para montagem: 150 g de mussarela ralado grosso  
150 g de parmesão ralado grosso  
orégano a gosto  
cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê: Descasque, lave e corte as batatas em cubos.

Lave e depois raspe as mandioquinhas (não tire a casca).

Coloque em uma panela com o caldo de legumes e 1 e 1/2 xícara (chá) de água.

Leve ao fogo, até toda a água secar.

Retire do fogo.

Com a ajuda de um garfo, amasse as batatas e as mandioquinhas, adicione o sal, o creme de leite fresco, e 1 colher de manteiga.

Leve ao fogo mexendo sempre.

Para finalizar, retire do fogo, adicione a outra colher de manteiga e cebolinha a gosto.

Mexa até a manteiga derreter.

Reserve.

#### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque cerca de 2 colheres (sopa) de azeite, e leve ao fogo.

Quando esquentar, adicione a cebola picada e espere ela murchar.

Adicione os pimentões e quando eles amolecerem um pouco, adicione os talos do salsaão e os tomates.

Deixe por 1 minuto, adicione o lombo desfiado e metade das folhas do salsaão.

Deixe por cerca de 30 segundos e adicione a pimenta.

Corrija o sal e adicione o restante das folhas do salsaão.

Adicione as colheres de cream cheese, mexa até incorporar e desligue o fogo.

Adicione a cebolinha, mexa e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em panelinhas de barro ou cumbucas, despeje um pouco do purê, por cima coloque o refogado de lombo, polvilhe a mussarela, cubra com mais purê e polvilhe parmesão e orégano.

Leve ao forno preaquecido por, aproximadamente, 20 minutos ou até dourar.

Retire do forno, jogue cebolinha em cima e sirva com torradas.

Dica, substitua o lombo por qualquer sobra de assado.

Pode ser frango assado, pernil, lagarto, etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29292-escondidinho-de-lombo.html>