

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 salsão (aipo) picados

folhas do salsão 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 salsão e os tomates.

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

Deixe por cerca de 30 segundos e adicione a pimenta.

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

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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