

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MANDIOQUINHA SALSA - CALAZANS

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:1 kg e 200 g mandioquinha salsa

1 copo de queijo cremoso

2 colheres de sopa de manteiga

azeite

salsa e manjericão desidratado

leite se precisar para dar ponto

250 g queijo parmesão ralado na hora

sal

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne-de-sol dessalgada e desfiada

1 colher de manteiga

1 colher azeite

1 cebola grande

1/2 maço de cebolinha e salsinha

15 tomates cereja

3 dentes de alho

10 pimentas biquinho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PREPARANDO O PURÊ:

Preparando o purê:Descasque a mandioquinha salsa, fure com um garfo e unte com azeite, salsa, manjericão desidratado e uma pitada de sal.

Forre uma assadeira com papel alumínio, lado brilhante para cima, espalhe um fio de azeite e coloque a mandioquinha.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180°C-220°C por cerca de 40 minutos, o ponto ideal será quando você furar com o garfo e a mandioquinha estiver cozida.

Após cozida, passe a mandioquinha em um espremedor ou um mixer.

Para deixar a mandioquinha com uma textura mais cremosa, adicione a manteiga e o copo de requeijão e vá mexendo até ficar um ponto de purê cremoso.

Acerte o sal e, se precisar, acrescente um pouco de leite.

RECHEIO:

Recheio: Enquanto a mandioquinha cozinha, corte a cebola em quadradinhos pequenos, o tomate cereja em quatro partes, a salsinha e a cebolinha, os dentes de alho em lâminas e a pimenta biquinho ao meio.

Coloque em uma panela, a manteiga e o azeite e refogue o alho.

Quando estiver começando a dourar coloque a cebola.

Quando a cebola estiver amolecida (opaca), acrescente a carne-de-sol desfiada e vá mexendo para incorporar os sabores.

Secando a água da panela, acrescente a cebolinha, a salsa, a pimenta e o tomatinho cereja

Continue refogando e acerte o sal, caso precise.

Prefiro o ponto da carne-de-sol mais crocante, logo quando secar a água e começar a fazer aquele barulhinho de fritura eu desligo o fogo.

MONTANDO O ESCONDIDINHO:

Montando o escondidinho: Unte com azeite o recipiente que possa ir para o forno.

Inicie com uma camada de purê, depois coloque o recheio, depois mais uma camada de purê.

Finalize com queijo parmesão ralado na hora.

Se quiser um douradinho maior jogue um fio de azeite depois de finalizada a montagem.

Leve ao forno preaquecido para gratinar o queijo, o tempo irá variar entre 40 à 60 minutos, dependendo do forno.

Se tiver a opção de gratinar, facilita e o prato ficará mais bonito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29770-escondidinho-de-carne-seca-com-mandioquinha-salsa-calazans.html>