

ESCONDIDINHO DE CHURRASCO

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de azeite

2 cebolas médias raladas

3 dentes de alho amassado

500 g de carne churrasco

2 tomates pequeno picados sem sementes

pimenta calabresa ou do reino a gosto (se gostar pode colocar cheiro verde salsa, cebolinha)

1 tablete de carne opcional

sal a gosto

purê de mandioca

500 g de mandioca cozida (sem sal)

sal a gosto

1 creme de leite (pode ser light se preferir)

150 g de queijo cremoso (pode ser light se preferir)

10 fatias de muçarela (quantidade aproximada)

MODO DE PREPARO

CARNE DE CHURRASCO:

Carne de churrasco: Utilize aquela carne que sobrou no churrasco.

Triture os pedaços de carne no processador ou liquidificador com o sal grosso, não precisa retirar.

MOLHO:

Molho: Dobre no azeite a cebola e o alho.

Junta a carne de churrasco e deixe refogar por 5 minutos (até perceber que ela fica bem dourada e sequinha).

Adicione o tomate (sem semente e retire a pele) e refogue por mais 3 minutos.

A tendência desse molho é ficar mais sequinho (ficando muito parecido com a carne seca).

MASSA:

Massa: Depois de cozida a mandioca (deixe esfriar um pouco), retire o fio e coloque aos poucos uma quantidade de mandioca para facilitar o batimento do liquidificador ou processador.

Coloque um pouco da água que você utilizou para cozinhar a mandioca e bata até o ponto de purê.

Com o purê pronto coloque no refratário e misture o queijo, o creme de leite e coloque sal ao seu gosto.

O purê já está pronto para montagem (nesta receita não se leva o purê para cozimento).

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário levemente untado com óleo, espalhe uma metade do purê (reserve a outra metade para cobrir a carne). Coloque o molho e, sobre ele, a muçarela em fatias ou ralada (a média muçarela de fatias utilizada nesta camada é de 5).

Adicione o purê cobrindo a camada do molho.

Coloque as demais fatias de muçarela (nesta camada é opcional pode-se colocar o restante do queijo).

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35 a 45 minutos.

Antes de servir pode colocar o tempero verde picadinho e um pouquinho de orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/30679-escondidinho-de-churrasco.html>