

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de mandioca
1/2 copo de leite
1 caixa de creme de leite
2 colheres de sopa de margarina (com sal) derretida
Parmesão ralado
Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: Linguiça calabresa cortada em pequenos pedaços
1 cebola ralada
2 dentes de alho
1/2 pimentão picado
1/2 tomate picado
1/2 copo de molho de tomate
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a mandioca na panela de pressão, depois que pegar a pressão, conte 15 minutos.
Após retirar a mandioca, coloque em uma vasilha e vá amassando com um socador delicadamente.
Depois de feito isso, com uma batedeira bata a mandioca, o leite, o creme de leite, a manteiga, o queijo ralado e o sal a gosto.
Reserve.

RECHEIO:

Recheio: Frite a linguiça com a cebola e o alho. Depois de fritos, jogue o pimentão, o tomate e o molho. Deixe ferver. Após ferver salgue a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex, coloque uma camada da massa, coloque o recheio e depois cubra com mais massa.

Cubra todo o escondidinho com mais queijo ralado.

Coloque no forno a 200°C até ficar moreninho e o queijo bem derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33167-escondidinho-de-mandioca-com-linguica.html>