

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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