

ESCONDIDINHO (CREME DE AIPIM E CARNE DO SOL)

INGREDIENTES

2 raízes de aipim (mandioca) descascada e cortadas em rodelas grossas

1 xícara de leite

1 colher de sopa de manteiga

500 g de carne do sol cortada em cubos

óleo de oliva

1 cebola média picadinha

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhe até amolecer o aipim com água e uma pitada de sal.

Coloque numa frigideira a carne do sol, sem óleo, sem nada. Misture um pouco e tampe a frigideira.

Depois de 10 minutos, acrescente à carne, 3 fios de óleo e misture.

Pode acrescentar a cebola picada e tampe a frigideira.

Quando a cebola estiver marrom, apague o fogo.

Escorra o aipim e bata-o no liquidificador ou processador com um pouco de leite (suficiente para conseguir bater o aipim).

Leve essa mistura ao fogo com uma colher de sopa de manteiga de boa qualidade. Aguarde soltar do fundo da panela, coloque por cima da carne e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35148-escondidinho-creme-de-aipim-e-carne-do-sol.html>