

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA PRÁTICO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:600 g de carne seca picada

1 lata de seleta de legumes

1/2 cebola picada

1 tomate picado

1 colher café de alho picado

1 colher de sopa de óleo

1 pote 200 g de requeijão cremoso

sal e pimenta a gosto

PURÊ:

Purê:500 g de mandioca cozida

500 g de batata cozida

1 colher sopa manteiga

1/2 xícara chá de leite

1 colher sopa de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

DESSALGAR A CARNE:

Dessalgar a carne:Em uma panela coloque a carne, cubra de água e leve ao fogo até levantar uma camada branca de espuma sobre a carne, deixe mais 1 minuto fervendo e desligue o fogo. Escorra a água e leve a panela direto na torneira para enxaguar a carne e retirar o excesso de sal.

COZINHAR A CARNE:

Cozinhar a carne:Coloque a carne dessalgada na panela de pressão, cubra com água e deixe cozinhar na pressão por 30 minutos.

Desfie a carne cozida no liquidificador usando sempre a função pulsar.

Em outra panela, deixe aquecer o óleo, refogue a cebola e o alho e depois acrescente o tomate até murchar.

Acrescente a carne cozida desfiada, a seleta de legumes e mexa bem. Coloque a pimenta e acerte o sal, se necessário, reserve.

PURÊ:

Purê:Coloque as batatas com casca e a mandioca descascada na panela de pressão e deixe cozinhar por 15 minutos. Descasque as batatas cozidas e coloque numa tigela, amasse bem. Amasse a mandioca cozida e junte as batatas. Acrescente a manteiga, o leite, o sal e o queijo ralado e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário de vidro com margarina, faça uma camada com a metade do purê, acrescente o recheio de carne por cima, espalhe o requeijão sobre a carne e depois faça mais uma camada com o purê restante. Para finalizar polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno (200°C) até gratinar e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35442-escondidinho-de-carne-seca-pratico.html>