

ESCONDIDINHO DE CARNE LARANJA

INGREDIENTES

PARA ESCONDER:

Para esconder: 3 cenouras grandes bem cozidas com água e sal

1 lata de milho verde escorrida

1 colher de sopa rasa de margarina

3 colheres de sopa de requeijão

1 pacote de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

O QUE ESCONDER:

O que esconder: 1 kg de acém ou pá

1 colher de azeite ou óleo

1 cebola grande cortada em rodela

Alho, Sal e Pimenta-do-reino a gosto

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

PRA ESCONDER:

Pra esconder: Bata as cenouras cozidas e o milho verde no mixer ou liquidificador.

Leve a mistura ao fogo, acrescente o sal, requeijão e a margarina mexendo sempre, até dar o ponto de purê.

Reserve.

O QUE ESCONDER:

O que esconder: Coloque as cebolas para dourar na panela de pressão.

Acrescente os temperos. Não coloque o requeijão nem o queijo ralado!

Coloque a carne cortada e deixe dourar.

Quando estiver dourada, coloque água na panela de pressão até cobrir a carne.

Leve ao fogo alto até pegar pressão.

Abaixe o fogo e cozinhe na pressão por 30 minutos.

Espere a pressão sair.

Desfie a carne.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o fundo de um refratário com uma fina camada do purê.

Coloque a carne desfiada por cima do purê.

Espalhe requeijão grosseiramente por cima da carne.

Cubra com o restante do purê.

Coloque o queijo ralado por cima.

Leve ao forno até que o queijo fique ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35673-escondidinho-de-carne-laranja.html>