

# ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM CARNE DE SOL E ARROZ COM PEQUI

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida  
1/2 kg de carne seca  
1 lata de creme de leite  
2 colheres de manteiga ou margarina  
2 dentes de alho  
1 vidro de leite de coco  
500 ml de leite  
1 cebola grande picada  
2 tomates picados  
cheiro-verde a gosto  
tempero a gosto ou pimenta  
queijo ralado  
arroz  
pequi em lâminas

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Prepare um purê com mandioca.

Bata no liquidificador com leite, acrescente o creme de leite e as 2 colheres de manteiga, o leite de coco e cozinhe por 10 minutos. Sal a gosto.

### RECHEIO:

Recheio:Cozinhe a carne de sol na pressão, por 30 minutos, ela ficará no ponto de desfiar.

Leve ao fogo com azeite para refogar o alho e a cebola.

Coloque os tomates, cheiro verde e reserve.

### MONTAGEM:

Montagem:Passa manteiga no refratário.

Cubra o fundo com uma camada do purê.

Coloque o recheio e complete com o restante do purê.

Jogue queijo ralado ou requeijão cremoso por cima e leve ao forno para dourar.

## ARROZ:

Arroz:Frite o alho com o pequi.

Misture o arroz e acrescente 4 copos de água.

Deixe cozinhar e sirva com o escondidinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36534-escondidinho-de-mandioca-com-carne-de-sol-e-arroz-com-pequi.html>