

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: Passe 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.

©2026 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>