

ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida

700 g de carne seca desfiada e refogada

300 g presunto

300 g queijo muzzarela

molho branco de sua preferência e à vontade

manteiga para untar a forma

queijo parmesão ralado à vontade

MODO DE PREPARO

Amasse a macaxeira já cozida e reserve.

Dessalgue a carne seca, depois desfie e refogue a mesma com o tempero de sua preferência.

Untar uma forma média com a manteiga e forrar o fundo da forma com uma parte da macaxeira.

Fazer camadas alternadas com os demais ingredientes.

É interessante que depois das camadas de macaxeira, sempre haja uma camada de carne seca para umedecer. O molho branco deve ser usado apenas em uma camada para não ficar muito enjoativo, ele tem a função de não deixar o prato seco.

A última camada deve ser de queijo muzzarela.

Polvilhe o queijo parmesão ralado.

Levar ao forno e assar por cerca de 20 minutos ou até que o queijo fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36544-escondidinho-de-macaxeira-com-carne-seca.html>