

ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA SALSA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha salsa

1 copo de requeijão

1 ovo

1 colher de sopa de margarina

1 litro de leite

sal e tempero a gosto

500 g de carne seca

2 cebolas grandes

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Deixe a carne esfriar e desfie.

Corte as cebolas e rodelas e refogue com a carne em um panela com azeite.

Descasque a mandioquinha salsa e coloque para cozinhar na panela de pressão por mais ou menos 7 minutos.

Espere esfriar e esprema no espremedor de batatas.

Misture em uma tigela a mandioquinha salsa com o ovo, a margarina e o tempero.

Leve essa massa para uma panela, mexa bem e vá acrescentando o leite aos poucos até dar o ponto desejado e por último acrescente o requeijão.

Unte um refratário e coloque a metade da massa.

Em seguida espalhe a carne seca refogada.

Cubra com o restante da massa.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38169-escondidinho-de-mandioquinha-salsa-com-carne-seca.html>