

ESCONDIDINHO DE MASSUNIN

INGREDIENTES

1/2 kg de massunin
1 kg de batata inglesa
150 g de manteiga
3 colheres de sopa de parmesão ralado (grosso)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
500 ml de leite
200 ml de leite de coco
300 g de alho poró (rodela)
1 cebola média picada
1 tomate médio picado
4 folhas de manjeriço
4 pimentas de cheiro picadas sem sementes
colorau a gosto
pimenta-do-reino com cominho a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata sem casca e reserve.

Em uma panela tipo Wok coloque o massunin, a cebola, o tomate, alho poró, sal, colorau, pimenta-do-reino e o manjeriço.

Adicione o azeite de oliva e refogue por dez minutos em fogo baixo. Adicione o leite de coco e acrescente a mesma medida de água. Deixe ferver em fogo baixo por mais dez minutos. Por fim, junte o cheiro verde e coentro.

Amasse as batatas e leve ao fogo, acrescentando o leite e a manteiga, até formar um purê homogêneo e macio. Em um refratário de vidro, coloque o massunin e despeje o purê por cima.

Acrescente o queijo parmesão ralado e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38724-escondidinho-de-massunin.html>