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 (rodelas)

1 cebola média picada

1 tomate médio picado

4 folhas de manjericão

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 manjericão.

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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