

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA DA CRIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

recheio: 2 colheres de sopa de óleo

1 dente de alho

500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 cebola ralada

1 pimenta de cheiro

1/2 pimenta malagueta

1/2 pimentão picadinho

1 caldo de carne

pimenta-do-reino a gosto

2 tomates picados em cubinhos sem pele e sem semente

salsa, coentro e cebolinha verde a gosto

300 g de mussarela

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca: 1 kg de mandioca descascada

250 ml de água (aproximadamente)

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara (chá) de leite

1 lata de creme de leite

100 g de requeijão cremoso (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne: Coloque o óleo em uma panela adicione o alho e refogue até dourar.

Acrescente a cebola, a carne seca desfiada, a pimenta de cheiro e malagueta, o pimentão, o caldo de carne, a pimenta-do-reino e os tomates.

Misture todos os ingredientes e refogue bem. Desligue o fogo e junte salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto. Tampe a panela e reserve.

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Cozinhe a mandioca com água e um pouco de sal na panela de pressão e leve ao fogo para cozinhar até que fique macia, aproximadamente uns 20 minutos.

Depois bata a mandioca no liquidificador com um pouco de água (coloque água o suficiente para formar um purê mais consistente). Reserve.

Leve ao fogo a margarina, o purê da mandioca batido no liquidificador, juntamente com o leite. Deixe ferver, desligue o fogo acrescente o creme de leite e o requeijão, se quiser. Misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um tabuleiro retangular, monte as seguintes camadas, Purê de mandioca, recheio de carne, mussarela e purê de mandioca.

Leve ao forno preaquecido para gratinar por aproximadamente uns 30 a 40 minutos a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38995-escondidinho-de-carne-seca-da-cris.html>