

ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada
500 g de carne de sol cortada em cubos
1 cebola roxa média
1 caixinha de creme de leite
manteiga para untar
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar a mandioca em água até cobri-la e reservar.

Fritar a carne de sol e a cebola até dourar.

Acrescentar metade do creme de leite e desligar a panela, reservar.

Amassar metade da mandioca com garfo, untar a travessa com manteiga.

Espalhar a carne cremosa por cima da mandioca na travessa e acrescentar a mandioca batida com o creme de leite por cima da carne.

Levar ao forno já preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39952-escondidinho-de-macaxeira.html>