

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA E MANDIOQUINHA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca
- 1/5 kg de mandioquinha
- 1 copo de leite integral
- 1 creme de leite
- 1 colher de sopa margarina para cada purê
- 4 dentes de alho
- 1 cebola grande picada
- 1 colher óleo de soja
- 500 g de carne moída
- 1/5 pimentão amarelo
- 100 g de azeitona sem caroço e picadas
- 100 g alcaparra
- sal a gosto
- coentro e cebolinha picada a gosto
- 3 colheres de sopa de molho de tomate pronto
- 1 copo de requeijão
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Primeiramente cozinhe a mandioca descascada na panela de pressão por 50 minutos. Esprema e reserve. Faça o mesmo com a mandioquinha, porém o tempo de cozimento na panela de pressão é de 15 minutos.

Em uma panela deixe a margarina derreter e coloque a mandioca espremida, adicione meia medida de creme de leite e meia medida de leite aos poucos e misture até ficar o ponto de purê. Faça o mesmo com a mandioquinha usando o restante do creme de leite e do leite.

Na panela coloque o alho, a cebola e o óleo, deixe dourar.

Adicione a carne moída e mexa bem, coloque o sal, a alcaparra, o pimentão, a azeitona e o molho de tomate. Reserve.

Em um refratário coloque uma camada do purê de mandioca até cobrir toda a forma. Adicione uma camada de carne e faça uma outra camada do purê de mandioquinha. Passe uma camada de requeijão e polvilhe com queijo ralado. Coloque no forno e gratine por dez minutos.

Bom Apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40137-escondidinho-de-mandioca-e-mandioquinha-com-carne-moida.html>