

# 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.h  
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40137-escondidinho-de-mandioca-e-mandioquinha-com-carne-moida.html)