

FORMINHA DE CARNE SECA COM PURÊ DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de mandioca cozida em água e sal e espremida ainda quente

4 colheres de sopa de requeijão

1 colher de sopa de margarina

3 colheres de queijo parmesão ralado

Noz moscada a gosto

RECHEIO

300 g de carne seca dessalgada e cozida em panela de pressão com pouca água por 30 minutos

Desfiar e reservar

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picadinhos

3 colheres de sopa de azeite

Pimenta calabresa, salsinha e cebolinha a gosto

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes do recheio e reservar.

Dourar a cebola e o alho no azeite, juntar a carne seca e os demais ingredientes.

Deixar ficar bem sequinha.

Em forminhas pequenas ou em uma forma de sua preferência untada colocar um pouco da massa, recheio e cobrir com o restante da massa.

Polvilhar o queijo parmesão ralado.

Levar ao forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar.

Retirar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40573-forminha-de-carne-seca-com-pure-de-mandioca.html>