

MAXIXE RECHEADO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

20 maxixes grandes

500 g de carne seca dessalgada e desfiada

3 colher (sopa) de manteiga

1 cebola picada fina

2 dentes de alho

1 tomate picado

100 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente corte uma das extremidades do maxixe e, com o auxílio de uma colher de café ou uma boleadeira, retire as sementes, deixando um buraco onde será colocado o recheio, tome cuidado para não retirar demais e perfurar a outra extremidade.

Na parte de baixo do maxixe, retire um pedacinho, para que o maxixe possa ficar em pé em uma travessa, tomando o cuidado de não abrir o mesmo deste lado.

Após todos estarem com a cavidade aberta, leve-os ao cozimento, de preferência no vapor, para que mantenha a firmeza, até que esteja cozido. Não precisa cozinhar muito, pois o mesmo ainda irá para o forno. Leva cerca de 20 minutos.

Enquanto o maxixe está cozinhando, em uma panela adicione o alho, a cebola e posteriormente a carne seca dessalgada e desfiada e sal, caso necessitar. Mexa bem até dourar levemente. Após adicione o tomate e deixe formar um pequeno molho.

Retire o maxixe do cozimento e, com ele ainda quente, coloque em cada um deles uma pequena quantidade de manteiga, para que derreta.

Após esfriar um pouco, espalhe a manteiga por todo o maxixe, inclusive do lado de fora do mesmo, coloque também uma pequena pitada de sal.

Recheie os maxixes com carne seca até bem próximo a borda, e sobre a carne coloque uma pequena quantidade de queijo parmesão ralado.

Em uma travessa leve-os ao forno preaquecido a 220°C por no máximo 10 minutos, ou o tempo necessário para grelhar o queijo.

Retire-os e sirva ainda quente.