

ESCONDIDINHO DE PICANHA BAHIANA

INGREDIENTES

1/2 kg de picanha

2 batatas médias

1 copo de requeijão cremoso

1/2 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

1/2 xícara de creme de leite

1 tablete de caldo knorr de picanha

200 g de queijo lanche ou mussarela

Pão (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em tiras médias, dissolva o caldo knorr e misture, aguarde.

Cozinhe as batatas com um pouco de sal, depois passe as em uma peneira, junte o requeijão, o creme de leite a manteiga e leve ao fogo baixo misturando até encorporar todo, e desligue.

Leve a picanha ao fogo com um pouco de água, deixe cozinhar, depois jogue e cebola picada e desligue.

Em um refratário, coloque a picanha e depois jogue o purê reservado e por ultimo coloque o queijo e leve ao forno por 15 minutos para gratinar.

Se quiser pode servir com pão fatiado, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45006-escondidinho-de-picinha-bahiana.html>