# ESCONDIDINHO DE CARNE SECA Nº1

## INGREDIENTES

2 kg de mandioca cozida em água e sal a gosto, espremida ainda quente

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

6 colheres de óleo

2 cebolas médias picadas bem miúdas

6 dentes de alho espremidos

200 ml de leite

3 copos de requeijão

3 caixinhas de carne seca (compradas em supermercado já dessalgada e desfiada pronta para ser consumida) ou 1,5 kg de carne seca de boa qualidade, dessalgada em trocas continuas de água por 12 horas, cozida em panela de pressão e desfiada

200 g de queijo parmesão ralado

sal

pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande refogue 1 cebola picada bem miúda em 2 colheres de margarina e 2 de óleo.

Quando estiver bem macia, antes de escurecer, acrescente 2 dentes de alho espremido e frite mexendo bem.

Assim que o alho começar a dourar acrescente a mandioca espremida ainda quente para ficar um purê bem fofo. Mexa bem para incorporar o sabor e assim que estiver incorporado acrescente o leite aos poucos (sugiro 200 ml, mas a quantidade exata depende da mandioca, pois se estiver mais "enxuta" ou consistente vai precisar de mais leite e ser estiver derretendo pode usar até menos). O importante é que o purê esteja fofo, mas não mole.

Tempere com pimenta do reino a gosto e acerte o sal se necessário para ficar do gosto

Acrescente os três copos de requeijão (da mesma forma se estiver muito mole o purê diminua um pouco o requeijão, mas é ele que dará o toque especial)

Mexa bem durante cerca de dois minutos e desligue o fogo.

Em outra panela refogue uma cebola picada em cerca de quatro colheres de óleo, acrescente o alho e quando estiver dourando acrescente a carne seca e refogue acertando o sal e tempere com pimenta-do-reino a gosto.

Mexa durante alguns minutos para incorporar bem o sabor.

Em uma travessa refratária coloque uma camada do purê, a carne seca, uma segunda camada do purê e cubra com queijo ralado. Leve ao forno quente por cerca de 20 minutos.

Se tiver a opção de gratinar o queijo no forno ou no microondas use-a ao retirar o refratário do forno.

Sirva como prato único ou acompanhado de arroz e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45735-escondidinho-de-carne-seca-no1.html