

ESCONDIDINHO DE CHARQUE NORDESTINO

INGREDIENTES

1,5 kg de macaxeira
1 xícara e 1/2 de leite
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 caixa de creme de leite
sal a gosto
1/2 kg de charque
1 tomate picado em pequenos cubos
1/2 pimentão verde picado em pequenos cubos
1/2 cebola picada em pequenos cubos
coentro a gosto
300 g de queijo mussarela ou coalho
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MACAXEIRA:

Macaxeira: Depois de cozida a macaxeira deve ser bem amassada em moedor de batata ou se preferir passar no liquidificador com um pouco de leite, para facilitar na hora de bater.

Depois de bem amassada, levar ao fogo junto com a margarina, o leite e creme de leite, mexer bem até ficar numa consistência de purê. Deixar reservado.

RECHEIO:

Recheio: Após escalda por pelo menos três vezes em água fervente, triturar a charque no liquidificador, depois de triturada, refogar com o tomate, pimentão, cebola e coentro.

Lembrando que esse recheio pode ser substituído por calabresa, bacon ou camarão.

Em um refratário untado com margarina, colocar uma camada do purê da macaxeira, depois uma de charque, mais uma de purê e por último uma camada de queijo, depois polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Dica: pode ser servido com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45902-escondidinho-de-charque-nordestino.html>