RECEITA DE ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca:400 g de mandioca cozida

300 ml de leite

150 g de queijo parmesão ralado fresco

1 colher (sopa) de manteiga

Sal, se necessário

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de mandioca:No liquidificador, bata os 400 g de mandioca cozida, os 300 ml de leite e os 150 g de queijo parmesão ralado fresco.

Em uma panela, derreta 1 colher (sopa) de manteiga, despeje a mandioca batida com o leite e o queijo, acerte o sal se necessário.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma vasilha refrataria coloque a carne seca, o queijo ralado, o camarão e cubra com o purê de mandioca, polvilhe queijo ralado e leve para o forno para gratinar (dourar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46319-receita-de-escondidinho-de-carne-seca.html