

ESCONDIDINHO RÁPIDO DE CHARQUE E CALABRESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 calabresas picadas

400 g de charque mais ou menos

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira até ficar bem mole após cozida amasse ou bata aos poucos na batedeira.

Em quanto a macaxeira cozinha corte e escale o charque corte a calabresa asse em uma frigideira e separe do óleo.

Reserve.

Em uma panela grande ponha a margarina doure a cebola e o alho acrescente a massa da macaxeira os cremes de leite e o sal.

Agora é só montar a primeira camada é da massa a segunda é do recheio e finaliza com a camada da massa da macaxeira e mussarela levar ao forno pra derreter a mussarela.

Acompanhado com arroz fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46400-escondidinho-rapido-de-charque-e-calabresa.html>