

ACHADINHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de aipim
500 g de carne seca
1 copo de requeijão
300 g de queijo mussarela
1 cebola grande
azeitonas sem caroço
Cheiro verde (caso você goste)
Azeite

MODO DE PREPARO

CARNE SECA:

Carne seca: Escalde a carne seca até retirar o excesso de sal, depois cozinhe na pressão por aproximadamente 40 minutos, desfie e reserve.

Corte a cebola em rodelas finas, coloque o azeite em uma panela, a carne e refogue bem, acrescente azeitonas e cheiro verde a gosto.

AIPIM:

Aipim: Cozinhe bem o aipim, depois amasse o aipim, queremos uma massa tipo um purê.

Em uma travessa você deve colocar uma camada de aipim, o copo de requeijão espalhado sobre ele e cobrir com a mussarela, e por cima do queijo colocar a carne seca. Para finalizar, rale um pouco do queijo mussarela que sobrou e ponha por cima, depois é só levar ao forno e esperar o queijo derreter.

Retire, sirva e e você fará o maior sucesso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46623-achadinho-de-carne-seca.html>