

PURÊ DE MANDIOQUINHA COM CARNE MOÍDA ASSADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de óleo

1 cebola picada

2 dentes de alho

1/2 kg carne moída

2 tomates sem pele e semente

2 folhas de salsa picadas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo, refogue a cebola e o alho.

Junte a carne e frite (não colocar água).

Acrescente o tomate e a salsa tempere com pimenta e sal a gosto.

Unte a forma com margarina e coloque a carne no fundo cubra com o pure de mandioquinha e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno para dourar aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47585-pure-de-mandioquinha-com-carne-moida-assado.html>