

ESCONDIDINHO DE MACAXEIRA COM CARNE DE SOL

INGREDIENTES

- 1 kg de macaxeira (mandioca)
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de requeijão
- 1 creme de leite
- sal a gosto
- 250 g de carne de sol
- 200 g de queijo mussarela
- queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Em uma panela frite a carne e tempere a gosto.

Depois de fritada, bata a carne no liquidificador ou em um processador e reserve.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário coloque uma camada do purê de macaxeira.

Logo após coloque uma camada de carne.

Depois acrescente mais uma camada do purê.

Coloque o Queijo em cima e logo após acrescente um pouco de queijo parmesão.

Coloque no micro-ondas ou no forno para granitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47765-escondidinho-de-macaxeira-com-carne-de-sol.html>