

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 kg de mandioca (macaxeira, aipim) cozida

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de leite

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne seca desalgada e cozida cortada em pequenos cubos ou desfiada

2 cebolas grandes cortadas em cubos

1 tomate grande cortada em cubos

2 colheres de sopa de óleo ou azeite

300 g de queijo tipo mussarela em fatias

3 colheres de sopa de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo e deixe esquentar um pouco, depois acrescente a cebola a carne seca e os tomates e deixe refogar por aproximadamente 10 minutos.

MASSA:

Massa: Cozinhe a mandioca em água e sal (se preferir pode cozinhar na panela de pressão). Depois de cozida amasse a mandioca com um garfo e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga e deixe esquentar depois acrescente a mandioca o leite e o creme de leite e mexa até o ponto de purê.

Em um refratário coloque a metade da massa e acrescente o recheio, depois cubra com o restante da massa e finalize cobrindo com a mussarela e espalhando o requeijão.

Leve ao forno a uma temperatura de 230°C por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48618-escondidinho-de-carne-seca-especial.html>