# ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA E REQUEIJÃO DA ALINE

## INGREDIENTES

2 peças de carne seca desalgada, cozida e desfiada

1 e 1/2 de mandioca cozida e amassada

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

2 cebolas picados

4 alhos picados

1maço de salsinha picada

1 maço de cebolinha picada

200 g de queijo mussarela

2 copos de leite

3 colheres de manteiga

2 colheres de azeite

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne seca um dia antes do preparo, vai trocando a água dela a cada uma hora pra tirar bem o sal.

Refogue o alho e a cebola e a carne já desfiada e coloque a cebolinha e a salsinha, experimente para ver se está bom de sal, se não tiver acrecente e coloque uma pitada de pimenta-do-reino, coloque o requeijão e mexa bem, reserve uma colher do requeijão para o purê.

Em outra panela refogue o restante o alho e a cebola na manteiga coloque a mandioca bem amassadinha e já acrecente o leite, como se fosse fazer um purê, coloque sal e pimenta e deixe cozinhar por 8 minutos, coloque uma colher do requeijão e mexa bem, desligue o fogo e misture o creme leite e está pronto o purê.

Unte um refratário com manteiga coloque a metade do Purê, e logo espalhe a carne seca, e por cima o purê e coloque fatias de mussarela por cima e leve ao forno para gratinar.

Fica maravilhoso sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48799-escondidinho-de-mandioca-com-carne-seca-e-requeijao-da-aline.html