ESCONDIDINHO DE CARNE SECA A MASSA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MASSA :

Massa :500 g de mandioca cozida

2 caixas de creme de leite

1 saquinho de ajinomoto

1 copinho de requeijão cremoso

3 colheres de sopa de manteiga

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne seca desfiada

500 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Amasse a mandioca já cozida, misture o creme de leite.

Coloque em uma panela e acrescente 1/2 copo de água.

Misture o ajinomoto e o requeijão cremoso e a manteiga.

Misture até pegar mais consistência não muito mole nem muito dura.

Em uma marinex forre-a com a massa ponha uma camada de recheio (carne seca) forre com massa até encher a marinex.

Por cima coloque a mussarela ralada e asse no forno de temperatura a 180°C durante 20 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49137-escondidinho-de-carne-seca-a-massa-de-mandioca.html