ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MOLHO BRANCO, COM COBERTURA DE MUÇARELA, GRATINADO

INGREDIENTES

500 g de carne seca (jabá)

1 cebola grande picada

2 colheres (sopa) de azeite

1 litro de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de maisena

1 caldo de carne em pó (ou cubo)

coentro a gosto

200g de muçarela (ou quanto quiser)

queijo ralado a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

DA CARNE:

Da carne:Cozinhe a carne seca em 2 águas para que retire o excesso de sal.

Estando pronta, processe (desfie) no processador/liquidificador.

Em uma panela doure a cebola picada no azeite (1 colher) e acrescente a carne seca até fritar. Reserve.

DO CREME:

Do creme:Em uma panela misture o azeite (1 colher) no caldo de carne até dissolver e acrescente o leite e o coentro. Acrescente a farinha de trigo e a maisena e mexa até formar uma massa homogênea.

PREPARO:

Preparo:Estando pronto o creme. Coloque metade numa tigela, acrescente a carne seca ao meio e cubra com o restante. Por cima acrescente muçarela e polvilhe com queijo ralado à gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49162-escondidinho-de-carne-seca-com-molho-branco-com-cobertura-de-mucarela-gratinado.html