ESCONDIDINHO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 kg de aipim

100 g de margarina

300 ml de leite

50 g de queijo ralado

500 g de carne do sol

1/2 cebola picada

1 xícara de cheiro verde picado

200 g de mussarela ralada

2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim na panela de pressão.

Não coloque sal. Quando ele estiver cozido leve para bater no liquidificador com um pouco do caldo do cozimento e um pouco do leite. Bata por etapas para não dificultar a liquidificação. Coloque numa panela com a margarina e leve ao fogo mexendo sempre. Se ainda estiver muito grosso acrescente um pouco mais de leite. Acrescente o queijo ralado e continue mexendo. Salgue a gosto. Reserve. Corte a carne em cubos grandes e dessalgue levando a carne para feventar uma ou duas vezes (depende do seu gosto). Após dessalgar a carne leve-a para bater no liquidificador, ela vai ficar desfiada. Num frigideira coloque o azeite, a carne, a cebola e o cheiro verde. Refogue bem. Num refratário untado com manteiga, coloque metade do pirão, cubra com a carne e coloque o restante do pirão. Polvilhe com a mussarela e leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49441-escondidinho-especial.html