ESCONDIDINHO DE CARNE DE JABÁ

INGREDIENTES

1/2 kg de jabá

1 pimentão picado

1 cebola picada

2 dentes de alho espremido

2 colheres de margarina

Sal a gosto

Azeite

1/2 kg de mandioca cozida e espremida

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Deixe a carne de molho de um dia para o outro trocando a água.

no dia seguinte coloque a carne para cozinhar na panela de pressão por 30 minuto, retire do fogo e escorra em seguida passe no liquidificador para desfiar nao ligue direto o liquidificador apenas aperte o botao e desligue aperte e desligue umas 5 vezes.

Reserve.

Coloque para refogar azeite, o alho, cebola, pimentão, tomate e em seguida a carne, deixe refogar bem e reserve.

Faça um purê de mandioca e coloque metade em uma travesa, em seguida coloque toda a carne refogada e cubra com resto do purê.

Coloque queijo mussarela por cima e leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49713-escondidinho-de-carne-de-jaba.html