

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 não ligue direto o liquidificador apenas aperte o botão 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 travessa, 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>