

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA - LEVÍSSIMO

INGREDIENTES

8 batatinhas grandes

500 g de carne seca

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 copinho de requeijão

5 fatias de queijo da sua preferência (dica: escolha um que não seja muito salgado, pois a carne seca já é bastante salgada)

Queijo ralado a gosto

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Descasque as batatinhas e as corte em média 6 pedaços cada.

Coloque-as para cozinhar até o ponto do garfo entrar suavemente nos pedaços.

Escorra e em seguida, com ela ainda quente, amasse e misture as duas colheres de manteiga ou margarina, umas 4 colheres (sopa) de queijo ralado e orégano a gosto.

RECHEIO:

Recheio: Coloque a carne seca na panela de pressão e cubra com até 3 dedos acima de água. Deixe cozinhar por 40 minutos após pegar pressão.

Depois de cozida, escorra toda a água e pique a carne em pedacinhos bem pequenos (melhor se conseguir desfiar, fica mais saboroso).

Em uma panela, coloque o alho esmagado e a cebola cortada em cubos. Dê uma leve dourada e em seguida misture a carne seca picada/desfiada para refogar.

Dica: se preferir pode ser misturado ao recheio meia latinha de milho e pedacinhos de brócolis.

COMO MONTAR:

Como montar: Primeiro coloque metade do purê feito em uma travessa média, que possa ser levada ao forno.

Em cima desta camada do purê, coloque o recheio de carne seca.

Em cima do recheio, espalhe o copinho de requeijão e em seguida coloque as fatias de queijo.

Termine cobrindo com a outra metade do purê, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno 200/220°C até dourar.

Varia muito de forno para forno, mas isso demora em média uns 40 minutos.

Dica: essa receita fica ótima com um refogado com o restinho do frango assado ou churrasco de domingo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50320-escondidinho-de-carne-seca-levíssimo.html>