PIRÃO DE QUEIJO PREMIUM

INGREDIENTES

PIRÃO:

Pirão:1,5 litros de leite integral

1 xícara de chá de farinha mandioca fina

1 caixa de creme de leite

200g de queijo mussarela ralado

200g de queijo provolone ou cheddar ralado

1 copo de requeijão (250 ml)

10 g de tempero nordestino

RECHEIO:

Recheio:300 ml de molho barbecue (se preferir pode ser o molho de tomate tradicional)

1 kg de carne moída

2 peitos de frango sem osso cozido e desfiado

200 g de lombo fatiado

2 tomates sem pele e sem sementes picados

2 cebolas picadas

50g de cebolinha picada

3 dentes grandes de alho picado

1 bisnaga plástica de catupiry

10g de tempero carioca

Sal a gosto

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar:100g de parmesão ralado

Batata-palha

MODO DE PREPARO

PIRÃO:

Pirão:Em uma panela, em fogo médio, coloque 1 litro e meio de leite e 1 xícara de chá de farinha de mandioca fina e mexa sempre até ferver.

Acrescente 200 g de queijo mussarela ralada e 200 g de queijo provolone ou cheddar ralado, 1 copo de requeijão (250 ml), 1 caixa de creme de leite, acrescente 10 g de tempero nordestino e misture até ficar cremoso (15 á 20 minutos).Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela de pressão coloque 2 peitos de frango sem osso com sal e ervas a gosto (sálvia, alecrim, orégano, alecrim etc).

Depois de cozido e desfiado reserve.

Em uma panela funda coloque 3 colheres de sopa de azeite, 2 cebolas picadas, 2 tomates sem pele e sem sementes picados, 50 g de cebolinha picada, 3 dentes de alho picado e 10 g de tempero carioca, frite até dourar e acrescente a carne moída depois de pronta misture ao frango desfiado.

Em seguida coloque o molho barbecue ou o molho de tomate tradicional e sal a gosto.

Reserve.

PREPARO:

Preparo:Em um refratário quadrado untado com óleo coloque metade do pirão, depois o recheio, cubra com o lombo finalize com a outra metade do pirão.

Faça cubos com o catupiry de bisnaga plástica, polvilhe com 100g de queijo parmesão ralado e a batata-palha e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos para gratinar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51076-pirao-de-queijo-premium.html