ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM CARNE ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida e amassada

1 caixa de creme de leite

1 colher de margarina

2 ovos

Queijo parmesão ralado

100 g de mussarela fatiado

500 g de carne assada desfiada ou picada

100 g de bacon picadinho

3 dentes de alho picadinhos

1 cebola picada

2 tomates picadinhos

1 pimentão picadinho

Tempero verde a gosto

1 pote de requeijão

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misturar a mandioca, o creme de leite, os ovos, uma pitada de sal, 1 pitada de pimenta, 3 colheres de queijo parmesão e 1 dente de alho picadinho, até formar uma massa homogênea, reserve.

Em uma panela com um pouco de óleo, refogue o bacon, depois a cebola o restante do alho, coloque a carne, os tomates e o pimentão até formar um molho ralo, se precisar acresça um pouco de extrato de tomate e água, ou molho pronto como preferir, por fim um pouco de tempero verde, acerte o sal.

Em um refratário untado coloque metade da massa e espalhe todo o recheio.

Depois coloque o requeijão, salpique com parmesão, tempero verde e cubra com o restante da mistura de mandioca.

Coloque fatias de mussarela, salpique novamente com parmesão, e leve ao forno preaquecido 180°C até dourar por mais ou menos uns 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51247-escondidinho-de-mandioca-com-carne-assada.html