

ESCONDIDINHO DE PEITO DE PERU DEFUMADO

INGREDIENTES

500 g de peito de peru defumado Sadia
1 kg de mandioquinha
2 colheres de sopa de margarina
1 copo de requeijão
1 caixa de creme de leite
1 ovo
150 ml de leite
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1 cebola roxa
5 dentes de alho
sal

MODO DE PREPARO

Retire a capa que cobre o peito de peru defumado, coloque o mesmo sobre uma panela e ferva com duas colheres de vinagre por 20 minutos, esse processo é para retirar o excesso de gordura, após ferver desfie só 500 g do peito de peru, reserve.

Descascar a mandioquinha e cozinhar.

Amasse a mandioquinha já cozida e junte o leite, margarina, ovo, requeijão e o sal, misture bem até obter um purê e por fim coloque o creme de leite.

Misture mais um pouco, reserve.

Em uma panela refogue a cebola, os pimentões cortados em pedaços bem pequenos e por último o doure o alho junto, após feito isso misture o peito de peru junto com o refogado, coloque sobre uma forma e jogue por cima o purê até esconder todo o peito de peru.

Por fim coloque no forno preaquecido a 180°C por 10 minutos e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51436-escondidinho-de-peito-de-peru-defumado.html>