

# 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 dua 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 mandioquiha 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 mesture o peito de peru junto com o refogado, coloque sobre uma forma e joque por cima o pure de até esconder todo o peito de peru.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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