ESCONDIDINHO DO JOFER

INGREDIENTES

1 kg de aipim (macaxeira)

1 kg de carne do sol

100 g de manteiga (não usar óleo ou margarina)

1 cebola grande (picada em miudo)

1 litro de leite

100 g de queijo parmesão ralado

pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Cozinhar bem o aipim, escorrer e tirar os talos, (separe).

Corte a carne do sól em cubos de 4 cm aproximadamente,

Lave bem e leve ao fogo baixo em uma panela com tampa.

Quando começar a fervura, retire a tampa e deixe secar um pouco da água que formou, em seguida coloque a manteiga e deixe dourar um pouco.

Quando sentir que não tem mais água na panela, coloque a cebola picada e misture na carne por 5 minutos (desligue o fogo). Tampe a panela.

Coloque o leite no liquidificador, e aos pouco va colocando o aipim até nao mais girar a élice.

Em uma travessa, derrame a carne do sol, com o caldo que ficou, cubra com o aipim.

Polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno aquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52416-escondidinho-do-jofer.html