ESCONDIDINHO DE PERU DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida em pedaços

1 xícara de chá de leite integral

1 colher de sopa de sal e outra de açúcar

1 caixa de creme de leite

500 g de peito de Peru Defumado picado

400 g de queijo parmesão ralado

3 cebolas médias

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina

2 colheres de sopa de cheiro verde picado

1 pitada de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Passe a mandioca ainda quente para morna pelo espremedor e coloque todo o leite, o creme de leite, o sal e o açúcar.

Cozinhe nas 2 colheres de manteiga até virar um purê e reserve. Refogue o peito de peru na manteiga restante com a cebola, o cheiro verde e a pimenta calabresa. Distribua num refratário o peito de peru e cubra com o purê de mandioca e por cima o queijo parmesão.

Leve ao forno preaquecido em 200ºC por 25 a 30 minutos descoberto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52754-escondidinho-de-peru-diferente.html