

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

Passa 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 200°C por 25 a 30 minutos descoberto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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