ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca (charque traseiro ou dianteiro)

1 kg de mandioquinha

200 g de parmesão ralado grosso

600 ml de leite

1 creme de leite de caixinha

2 cebolas médias em rodelas finas

100 g de salsinha e cebolinha

100 g de manteiga com sal

100 ml de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

CARNE SECA:

Carne seca:corte a carne em cubos médios e coloque para que ferva a carne seca em uma panela de pressão por 2 vezes para dessalgar.

Na terceira água, cubra a carne por inteiro e deixe na pressão por 40 minutos para ficar mais fácil para desfiar.

Deixe esfriar, desfie a carne grosseiramente e reserve.

Em uma panela coloque, o azeite, apos aquecer coloque a carne seca deixe fritar por 5 minutos mexendo para virar a carne, finalize, cloocando a cebola e a salsinha, mexa e desligue.

Coloque em um refratário a carne seca e reserve.

PURÊ DE MANDIOQUINHA:

Purê de mandioquinha:Coloque a mandioquinha em água fervente até ficarem macias, escorra.

Ainda quente, amasse com o espremedor ou garfo coloque em uma panela, inclua a manteiga o leite, o parmesão, o creme de leite de caixinha e misture tudo e mexa até levantar fervura, após desligue e jogue por cima da carne seca, cubra com o parmesão restante e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53461-escondidinho-de-carne-seca-com-mandioquinha.html