ESCONDIDINHO DE CARNE SECA DA GRAZY

INGREDIENTES

1 kg de carne seca dessalgada(cozida e desfiada)

2 kg de mandioca(aipim)cozida

1 xícara de leite

margarina ou manteiga

cebola

óleo ou azeite

1 pitadinha de sal

Queijo ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar o óleo e a cebola para dourar, depois colocar a carne e acrescentar uma pitadinha de sal e deixar refogar (reserve).

Em outra panela colocar as mandiocas espremidas acrescentar o leite e a margarina e fazer um purê.

Depois é so montar o prato num refratario colocando uma camada do purê de mandioca e a carne por cima, fazer isso repetidamente, depois da última camada do purê passar um pouco de margarina por cima e colocar o queijo.

Levar ao forno por 10 minutos para gratinar e pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54081-escondidinho-de-carne-seca-da-grazy.html