

ESCONDIDINHO DA MINHA MÃE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de azeite de oliva

2 cebolas em rodelas

1 kg de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 xícaras (chá) de salsinha picada

2 kg de mandiocas descascadas, cozidas com sal e espremidas

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras (chá) de requeijão

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aquecer o azeite e dourar a cebola.

Acrescentar a carne seca já dessalgada e desfiada, refogar e depois colocar a salsinha, reservar.

Em outra panela, colocar as mandiocas espremidas, acrescentar o leite, a margarina e o requeijão, misturar como um purê.

Em um refratário, colocar uma camada do creme de mandioca, colocar a carne seca já refogada e cobrir com o restante do creme.

Polvilhar queijo ralado e levar para gratinar por uns 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54087-escondidinho-da-minha-mae.html>