ESCONDIDINHO NORDESTINO ESPECIAL

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:2 kg aipim ou mandioca cozida

300 gr queijo mussarela para ralar

200 ml de creme de leite

3 colheres (sopa) margarina

1 litro de leite

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 kg carne do sol dessalgada em pedaços grossos

2 cebolas grandes em tirinhas

2 colheres de azeite de oliva

1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê:Bata no liquidificador pequenas porçoes de aimpim com leite até acabar o aipim. Não colocar muito leite para não ficar muito mole, tem que ficar na consistência de purê.

Corte o queijo mussarela em pedaços e bata no liquidificador com o sal, margarina e o creme de leite.

Junte a mistura ao aimpim, leve ao fogo e misture até soltar da panela.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe a carne do sol na panela de pressão até que fique mole.

Retire a pressão e deixe secar a água com a panela destampada.

Em uma frigideira frite a carne até começãr a dourar, coloque as cebolas desfiadas e deixe amolecer a cebola.

Deixe a carne esfriar, desfie com as mãos.

MONTAGEM:

Montagem:Unte um pirex com azeite.

Coloque uma camada de purê, o recheio de carne de sol desfiada e cubra com outra camada de purê.

Decore com queijo mussarela fresco ralado e orégano

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54173-escondidinho-nordestino-especial.html