

# CARNE SECA AO MOLHO DE MILHO BALIEIRO

## INGREDIENTES

### CARNE:

Carne: 800 g de carne de seca

½ cebola

1 dente de alho

Salsinha

½ pote requeijão

### CREME:

Creme: 1 lata de milho

1 lata de leite (medir o leite dentro da lata de milho)

1 colh (sopa) amido de milho

1 caldo Knorr

1 punhado de cebola

1 dente de alho

100 g de mussarela

Azeite

## MODO DE PREPARO

Para dessalgar a carne seca, lave em água corrente, coloque na panela de pressão e cubra com água, quando pegar pressão (começar a chiar) deixe por 5 minutos.

Espere tirar a pressão, lave novamente, repita mais duas vezes esse processo, na última vez deixe por 15 minutos na pressão.

Desfie a carne seca. Refogue no azeite o alho e a cebola, junte a carne seca. Desligue o fogo e incorpore o requeijão e a salsinha.

Para o creme, refogue a cebola e o alho, junte com os outros ingredientes e bata no liquidificador.

Coloque a carne seca em um refratário de vidro (ou que vá ao forno) cubra com o creme, e por último as fatias de mussarela. Leve o forno por 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54576-carne-seca-ao-molho-de-milho-balieiro.html>