

# CHICLETINHO DE CARNE SECA

## INGREDIENTES

2 kg de batata  
1 copo de leite  
1 kg de carne seca  
1/2 kg de tomates  
1 cebola  
1/2 pimentão  
300 g de queijo mussarela  
1 copo de requeijão  
Sal a gosto  
2 colheres de azeite  
1 dente de alho

## MODO DE PREPARO

Cozinhe bem a carne seca cortada em pedaços bem pequenos.

Corte a cebola, o tomate e o pimentão.

Coloque o óleo para fritar no azeite quente.

Coloque a carne para refogar.

Junte a cebola, o pimentão e o tomate, sal a gosto.

Espere se tornar um molho encorpado, acrescente o copo de requeijão.

Em outra panela cozinhe as batatas com sal, após cozidas faça um pure colocando um copo de leite.

Em uma forma refratária coloque a metade do purê.

Cubra com o molho da carne seca.

Recubra com o purê, cubra com o queijo mussarela e leve ao forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55176-chicletinho-de-carne-seca.html>