ESCONDIDINHO DE MANDIOCA E CARNE

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

2 colheres de sopa de manteiga

2 pacotes de queijo parmesão ralado

1/2 kg de carne moída de primeira

1 cebola pequena

4 dentes de alho

1 caldo de carne com bacon

3 colheres de sopa de óleo de oliva

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Pique o alho e frite-o no azeite, faça o mesmo com a cebola picada e em seguida adicione a carne moída.

Mexa acrescentando o caldo de carne com bacon até estar pronto e reserve.

MASSA:

Massa:Descasque e cozinhe a mandioca em pressão por cerca de 40 minutos ou até que estejam bem macias.

Amasse as mandiocas mexendo-as com a manteiga.

Acrescente sal e queijo ralado a gosto.

MONTE O PRATO:

Monte o prato:Distribua uma camada da massa de mandioca em um refratário previamente untado.

Despeje o recheio de carne por cima dessa camada e cubra tudo com o restante da massa.

Polvilhe a superfície com o restante do queijo ralado e leve ao forno por 30 minutos.

Em seguida é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55244-escondidinho-de-mandioca-e-carne.html