

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55244-escondidinho-de-mandioca-e-carne.html>