

ESCONDIDINHO DE BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

3 bananas da terra cozidas inteiras
200 g de presunto magro
200 g de queijo mussarela
200 g de calabresa em rodela previamente frita
1 lata de creme de leite sem soro
1 cebola média em tirinhas finas
1 pimentão pequeno em tiras
2 dentes de alho
cebolinha, coentro e salsa a gosto
1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a banana inteira até percebê-la macia sem despedaçar.

Corte em rodela finas.

Em uma frigideira frite a calabresa em rodela juntamente com a cebola e o pimentão, também o alho em tirinhas bem finas.

Depois de fritos acrescente o creme de leite.

Assim que levantar fervura desligue o fogo e acrescente os temperos verdes.

Unte uma assadeira refratária com margarina e farinha de rosca.

Coloque rodela de banana da terra no fundo da assadeira, uma parte da linguiça que foi frita com os temperos, lâminas de presunto, queijo mussarela, alternado as camadas.

Por fim rodela de banana e polvilhe queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55817-escondidinho-de-banana-da-terra-2.html>