

ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE SECA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de aipim cozido e espremido (mandioca)
- 150 g de margarina culinária
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 copo de requeijão
- 1/2 kg de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 cebola pequena picada
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picado
- 300 g de mussarela ralada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta 100g de margarina, misturada com o leite, junte a aipim e o requeijão e misture. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto, reserve. Refogue a cebola na manteiga restante, adicione a carne seca e o cheiro verde. Misture. Em um refratário, adicione o refogado de carne, cubra com o purê de aipim e espalhe a mussarela. Leve ao forno preaquecido em temperatura média por 25 minutos ou até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56112-escondidinho-de-aipim-com-carne-seca.html>