

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

500 g de carne moída

1 lata de creme de leite

1 pacotinho de queijo ralado

3 colheres (sopa) de ricota cremosa (ou outra de sua preferência)

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 dentes de alhos amassados

sal a gosto

1 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão cozinhe a mandioca cortada em pedaços pequenos juntamente com o sal

Depois de cozida, retire as linhas da mandioca e esprema até que se forme uma massa consistente

Misture a mandioca espremida com a manteiga, o creme de leite e a ricota (se for necessário, leve ao fogo para facilitar a mistura)

Em outra panela prepare a carne moída com o milho, colocando o cheiro

Se desejar, adicione um cubo de caldo de carne

Em um recipiente, coloque uma camada da massa de mandioca seguida por uma camada de requeijão, a carne moída e, por fim, uma camada de massa

Coloque o queijo ralado ou mussarela e leve ao forno por 5 a 10 minutos até derreter o queijo

Sirva com arroz branco e aproveite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/8895-escondidinho-de-mandioca.html>