

ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha
500 g de carne moída
1 cebola
vinagre a gosto
azeite a gosto
sal quanto baste
1/2 copo de leite
queijo parmesão a gosto
200 g creme de leite
1 tomate
1/2 pimentão amarelo
3 cabeças de alho
orégano a gosto
azeitona sem caroço fatiada a gosto
bacon picado a gosto
salsinha a gosto
pimenta a gosto
3 colheres (sopa) molho tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque azeite e frite o bacon picado

Em seguida, frite a cebola picada

Coloque a carne moída já temperada com sal, pimenta, alho e vinagre; refogue

Acrescente o tomate picado, pimentão amarelo picado, orégano, azeitona sem caroço fatiado e a salsinha, refogue tudo e reserve

Misture o molho de tomate

Em outra panela com água, ferva e cozinhe a mandioquinha descascada

Quando estiver mole, escoe a água e amasse bem com um garfo

Faça um purê, mexendo sempre, acrescentando a manteiga e o leite

Em seguida, acrescente o creme de leite e uma pitada de sal

Em uma forma refratária forre o fundo com a metade do purê de mandioquinha, espalhando bem em toda forma

Em seguida, coloque o recheio da carne moída

Termine com a outra metade do purê

Coloque queijo ralado e leve ao forno para gratinar a 200

Se preferir, coloque por cima salsa picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10401-escondidinho-de-mandioquinha-com-carne-moida.html>