

# ESCONDIDINHO À NORDESTINA

## INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida  
1 peça de maminha (1200 g aproximadamente)  
5 cebolas cortadas em pétalas  
4 dentes de alho picadinhos  
2 colheres (sopa) de azeite  
100 g de queijo parmesão ralado  
2 ovos inteiros  
2 gemas de ovos  
3 caldos de carne ou galinha  
2 colheres de manteiga com sal  
300 g de queijo mussarela  
1 pote de requeijão  
2 caixinhas de creme de leite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a maminha cortadinha em cubos  
Adicione a cebola, o caldo de galinha ou carne (não adicione água) e deixe em fogo alto até atingir pressão  
Diminua o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos  
Processe a macaxeira em um processador ou liquidificador até virar um creme  
Em uma panela coloque o azeite e o alho até dourar  
Depois, derreta a manteiga e misture com um pouco de creme de macaxeira; mexa até atingir uma massa homogênea  
Na massa, adicione 50 g de queijo parmesão ralado e creme de leite  
Aos poucos, adicione o restante do creme de macaxeira até ficar um purê de mandioca homogêneo  
Preaqueça o forno a 180  
Em uma travessa untada com margarina espalhe no fundo um pouco do purê de mandioca  
Em seguida, acrescente a carne desfiada  
Em seguida, o molho que sobrou na panela da carne  
Em seguida, cubra a carne com a mussarela  
Depois, espalhe por igual o requeijão

Cubra com o restante do purê de mandioca

Com a travessa toda montada, passe por cima as 2 gemas de ovos e espalhe 50 g de queijo ralado por cima da gema

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10390-escondidinho-a-nordestina.html>