

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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