

## Escondidinho cremoso de carne-seca

www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-cremoso-de-carne-seca

Experimente essa deliciosa combinação de mandioca, carne-seca e requeijão, todos vão amar!

Escondidinho cremoso de carne-seca



## Ingredientes

- 600 gr de mandioca cozida
- 1/2 cebola
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 400 gr de carne seca dessalgada
- Requeijão cremoso a gosto
- Queijo parmesão ou provolone a gosto
- Sal e pimenta a gosto

## Modo de Preparo

- 1. Em um processador ou liquidificador, bata a mandioca com a cebola e um pouco de água do cozimento até obter um purê.
- 2. Adicione a manteiga, sal e pimenta a gosto. Bata novamente até ficar homogêneo.
- 3. Para dessalgar a carne seca, deixe de molho por 12 horas, trocando a água a cada 3 horas.
- 4. Cozinhe a carne seca até ficar macia e desfie com um garfo.
- 5. Em um refratário, faça camadas alternadas de purê de mandioca, carne seca e requeijão cremoso.
- 6. Finalize com uma camada de purê e queijo ralado para gratinar.
- 7. Leve ao forno preaquecido a 200°C até dourar.
- 8. Sirva quente e bom apetite!

www.receitasdafia.com