



RECEITAS DA FIA

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



50 min



9 porções

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