



RECEITAS DA FIA

Escondidinho de mandioca com carne seca

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

Hummmm, esse escondidinho de mandioca com carne seca é um espetáculo. Anote a receita!

Escondidinho de mandioca com carne seca

 45 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 kg de [mandioca](#) descascada
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 400 ml de [creme de leite](#)
- 1/2 kg de carne seca
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- Cheiro verde a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 200 g de [mussarela](#).

Modo de Preparo

1. Dessalgue a carne seca, escorra a água.
2. Coloque na panela de pressão para cozinhar até ficar macia.
3. Depois de cozida, desfie e leve ao fogo com todos os temperos, deixe refogar bem. Reserve.

PURÊ DE MANDIOCA

1. Cozinhe a mandioca.
2. Bata no liquidificador com o leite, o creme de leite e a manteiga. (Bater devagar, a massa fica um pouco pesada)
3. Em uma travessa coloque a metade do purê, a carne seca e o purê.
4. Cubra com mussarela e leve ao forno para gratinar.
5. Sirva e bom apetite!