Escondidinho feito na frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-feito-na-frigideira

Quem resiste a um escondidinho? Este aqui, feito com carne bem macia e fica bem cremoso, é delicioso hummmm..

55 min 2 porções

Ingredientes

- 350 gr de carne bem macia cortada em cubinhos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate sem pele e sem sementes picado
- cheiro verde picado a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 1 e 1/2 xícara (chá) de mandioca cozida e amassada
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de queijo muçarela ralada

Modo de Preparo

1. Tempere a carne com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira média antiaderente com o óleo, e doure a carne. Reserve.
2. Na mesma frigideira, refogue a cebola, o alho, o tomate por 5 minutos. Misture a carne, retire do fogo.
3. Espalhe o requeijão sobre o refogado e cubra com a mandioca misturada com o creme de leite e temperada com sal.
4. Polvilhe com a muçarela, volte ao fogo baixo, tampe a frigideira e cozinhe por 5 minutos ou até derreter o queijo, cubra com cheiro verde e sirva em seguida na própria frigideira.