RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

Dificuldade

Fácil

Preparo

60 min

Rendimento

6 porções

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida 1 lata de creme de leite com soro 2 colheres de margarina 1/2 kg de carne-seca dessalgada e cozida 1 cebola média picadinha 4 dentes de alho esmagados 2 tomates sem casca e picados sal e pimenta a gosto queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Esprema a mandioca ainda quente e leve em uma panela com a margarina e sal. Quando estiverem bem misturados acrescente o creme de leite, misture e reserve. Refogue a cebola e o alho em um fio de azeite. Acrescente a carne-seca desfiada e deixe fritar um pouco. Acrescente os tomates e deixe cozinhar até ficarem murchos e acerte o sal se achar necessário. Em um refratário untado com azeite, coloque uma camada do purê de mandioca, a carne seca e termine com o restante do purê. Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar.