

ESCONDIDINHO À NORDESTINA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida
1 peça de maminha (1200 g aproximadamente)
5 cebolas cortadas em pétalas
4 dentes de alho picadinhos
2 colheres (sopa) de azeite
100 g de queijo parmesão ralado
2 ovos inteiros
2 gemas de ovos
3 caldos de carne ou galinha
2 colheres de manteiga com sal
300 g de queijo mussarela
1 pote de requeijão
2 caixinhas de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a maminha cortadinha em cubos
Adicione a cebola, o caldo de galinha ou carne (não adicione água) e deixe em fogo alto até atingir pressão
Diminua o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos
Processe a macaxeira em um processador ou liquidificador até virar um creme
Em uma panela coloque o azeite e o alho até dourar
Depois, derreta a manteiga e misture com um pouco de creme de macaxeira; mexa até atingir uma massa homogênea
Na massa, adicione 50 g de queijo parmesão ralado e creme de leite
Aos poucos, adicione o restante do creme de macaxeira até ficar um purê de mandioca homogêneo
Preaqueça o forno a 180
Em uma travessa untada com margarina espalhe no fundo um pouco do purê de mandioca
Em seguida, acrescente a carne desfiada
Em seguida, o molho que sobrou na panela da carne
Em seguida, cubra a carne com a mussarela
Depois, espalhe por igual o requeijão

Cubra com o restante do purê de mandioca

Com a travessa toda montada, passe por cima as 2 gemas de ovos e espalhe 50 g de queijo ralado por cima da gema

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10932-escondidinho-a-nordestina.html>