

# Escondidinho





Surpreenda sua família com este **escondidinho** de carne seca.


É uma receita simples e deliciosa que serve para qualquer ocasião. Tanto como

#### Ingredientes

- 500 gr de carne seca
- 1 kg de mandioca
- 1/2 unidade(s) de cebola ralada(s)
- quanto baste de cheiro-verde
- 1 copo(s) de requeijão
- quanto baste de azeite
- quanto baste de leite
- quanto baste de sal
- quanto baste de margarina

#### Como fazer

1. De véspera coloque a carne seca de molho e vá trocando a água para tirar o sal.
2. **Dica:** Se não tiver tempo, basta aferventar a carne seca três vezes para que ela vai ficar no ponto, pronta para uso.
3. Cozinhe a carne seca e depois de cozida, retire a gordura e desfie em pedaços médios, reserve.

4. [cozinhe a mandioca](#)  até que fique bem macia.
5. Faça um purê com pouco leite (para ressaltar o gosto da mandioca), margarina e sal.
6. Em uma panela, refogue a cebola no azeite.
7. Adicione a carne seca e a salsa e cebolinha, deixe apurar um pouco.
8. Em um pirex coloque o purê de aipim, por cima a carne seca e cubra com um copo de requeijão.
9. Leve ao forno quente rapidamente para derreter o requeijão.

Rendimento: 4 porções Tempo de Preparo: 1 hora

Cozinha: [Brasileira](#)

Fotos por: Douglas Tadeu Aby Saber Filho

Receita indicada por [yara](#)

<http://www.cybercook.com.br/escondidinho-r-3-1757.html>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse