

## Escondidinho de carne seca do restaurante Mocotó

### Ingredientes

Mandioca - 1 quilo

Leite integral - 250ml

Manteiga sem sal - 100 gramas

Requeijão cremoso - 350 gramas

Cebola roxa em rodélas finas - 2

Manteiga de garrafa - 50 gramas

Queijo coalho - 100 gramas

Sal - a gosto

Pimenta - a gosto



*Autora:* Sandra Assumpção  
24 de agosto de 2012

### Modo de preparo

1. Amasse a mandioca com um espremedor de batatas e retire os talos.
2. Junte o leite aos poucos até ter um purê firme.
3. Finalize com a manteiga, pimenta branca e o sal. Reserve.
4. Puxe a carne-seca com a manteiga de garrafa e a cebola roxa. Reserve.

### Montagem e finalização

1. Espalhe uma camada fina de purê no fundo de uma assadeira.
2. Distribua o recheio de carne-seca uniformemente.
3. Cubra com o requeijão e por cima o restante do purê.
4. Finalize com o queijo de coalho ralado e asse a 200° até dourar.

Sirva com uma salada simples de folhas, tomate e cheiro-verde. Rende 6 porções.