



## Bar do Carioca

Receita: Escondidinho de carne de sol (ou camarão) com manteiga de coentro, purê de macaxeira e macaxeira frita

**Nome sugerido para o prato:** Escondidinho a Manihot

Foto 11 PROQUAH (69,3 kb)

### Ingredientes:

300 g de carne de sol  
2 colheres de sopa de manteiga de garrafa  
1 colher de sopa de coentro picado  
200 g de macaxeira cozida cortadas em juliene  
200 g de macaxeira cozida  
1 xic de leite  
1 folha de louro  
1 xic de óleo  
1 colher de chás de manteiga  
Sal e pimenta do reino a gosto



### Modo de preparo:

Corte a carne de sol em cubos, e asse-a com o coentro e a folha de louro na manteiga de garrafa, reserve. Frite a macaxeira em juliene no óleo ate doura-las. Bata a macaxeira cozida no liquidificador. Em um a panela es quente a manteiga e acrescente o purê de macaxeira, deixe reduzir.