

## Escondidinho

**1** kg Aipim, descascado e cortado em pedaços

**3** Tomates, maduros

**2** Cebolas, grandes

**¼** Pimentão Vermelho

**¼** Pimentão Verde

**2** tabletes Caldo de Carne

**1,5** kg Agulha, ou outra carne de segunda

**1** lata Creme de leite

**150** mililitros Cachaça

**100** mililitros Molho

Inglês

**1** dente alho

**50** gramas manteiga

**100** gramas parmesão, ralado

**1** pitada Adobo  
quanto basta Molho de pimenta

quanto basta sal

quanto basta leite

quanto basta azeite

Na panela de pressão coloque a carne, o molho inglês, a cachaça, o adobo, o alho amassado e o molho de pimenta. Dê uma fritada, com a panela destampada, até a carne mudar de cor. Coloque os legumes inteiros: tomates, cebolas descascadas e pimentões. Acrescente 1 litro de água com o caldo de carne e tampe a panela de pressão. Cozinhe por uma hora, após pegar a pressão, em fogo brando. Destampe, remova o excesso de caldo e reserve.

Desfie a carne e termine de esmagar os vegetais.

Cozinhe o aipim em água, até que comesse a se desmanchar. Esmague o aipim e misture com a manteiga e o creme de leite para formar um purê. Caso a mistura esteja muito dura, adicione um pouco de leite para facilitar o manuseio.

Em um refratário untado com azeite coloque metade do purê de aipim, acrescente a carne desfiada com os vegetais esmagados e cubra com a outra metade de aipim. Na cobertura coloque o parmesão ralado e leve ao forno até gratinar.

O caldo de carne restante do cozimento na pressão pode ser aproveitado para o cozimento do arroz que irá acompanhar o prato principal.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)