



## Escondidinho de legumes e queijo branco



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:45

## Ingredientes

---

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em cubos)	1 unidade média	150 g
Cenoura (cortada em cubos)	1 unidade pequena	120 g
Pimentão vermelho (cortado em cubos)	1 unidade pequena	105 g
Abobrinha (cortada em cubos)	1 unidade média	250 g
Tomate (sem sementes, cortado em cubos)	meia xícara (chá)	140 g
Cebolinha-verde (picada)	meia xícara (chá)	20 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 e meia colheres (chá)	7,5 g
Sal	1 pitada	0,4 g

### PURÊ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mandioca (cozida e espremida)	-	1 kg
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

## MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo minas fresco (cortado em cubos)	2 xícaras (chá)	250 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g

## Modo de Preparo

---

1. Prepare o recheio de legumes: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve em fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos ou até ficar transparente. Adicione a cenoura, o pimentão e a abobrinha, e cozinhe por mais 3 minutos, ou até secar a água do fundo. Acrescente o tomate e a cebolinha-verde, salpique o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Retire do fogo e reserve.
2. Prepare o purê de mandioca: em uma panela grande, coloque a mandioca e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o leite, a manteiga, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture vigorosamente até obter um purê.
3. Montagem: em uma GN ¼, disponha metade do purê de mandioca, espalhe o recheio de legumes e o queijo minas fresco e cubra com o purê restante. Salpique o queijo parmesão ralado pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar.
4. Retire do forno e sirva em seguida.