

Fricassê de carne moída com queijo — ricette brasiliane



Fricassea di carne tritata con queijo

Tempo di preparazione: 40 minuti

Rendimento: 6 porzioni

Ingredienti:

- 400 g di carne tritata
- 100 g di olive snocciolate
- 1/2 confezione di panna
- 1 bicchiere di queijo
- 1/2 cipolla tritata
- 200 g di patatine stick San Carlo
- 200 g di provola affettata
- spezie q.b.



Preparazione

Cucinare e speziare la carne tritata, scolarla e mettere il brodo da parte. Aspettare che si raffreddi il tutto. In seguito, frullare il brodo, il requeijao, la cipolla, la panna e le olive. Po, in una teglia, mescolare la carne con le patatine stick, ricoprire la superficie la crema e adagiare la provola. Cuocere per circa 15 minuti e servire con del riso bianco.

Requeijao



Ingredienti:

- 1 litro di latte
- 3 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di margarina
- sale q.b.
- aceto

Preparazione:

In una pentola, riscaldare un litro di latte a fiamma media ed aspettare che raggiunga l'ebollizione. Quando bolle, spegnere il fuoco e metterne una tazza da parte in frigo.

Aggiungere nel latte rimasto 3 cucchiai di aceto e mescolare fino a quando si coaguli (5 minuti circa). Filtrare il latte in un setaccio, collocare i coaguli in un panno chiudendolo "a fagottino" e spremere bene. Avrete ottenuto della ricotta.

Ora, in un frullatore mettere 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di margarina, il sale e la ricotta ottenuta in precedenza. Frullare aggiungendo un pò alla volta il latte contenuto nella tazza messa da parte. Quando avrete ottenuto una crema, versatela in un bicchiere e lasciatela raffreddare in frigo.