CARNE DE PATINHO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne de patinho

2 tomates médio sem pele

sal a gosto

pimenta a gosto

azeite para fritar

1 cebola

2 dentes de alho bem amassados

200 g de milho

200 g de ervilha

150 g de palmito

300 g de mussarela

360 g de requeijão

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos bem pequenos

Tempere com o sal, o alho e a pimenta

Coloque o azeite na panela e deixe aquecer

Corte o tomate, a cebola e o palmito em cubos e adicione à carne

Com o fogo desligado, adicione o requeijão e misture bem

Em uma travessa, forre o fundo com mussarela e coloque a mistura da panela

Cubra com mussarela e leve para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12291-carne-de-patinho-com-requeijao.html