CARNE MOÍDA DE FORNO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

2 tomates picados

1 cebola picada

1/2 pimentão (de sua preferência) picado

1 colher (café) de alho amassado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de azeite + 1 pouco para untar

1 pote de requeijão

8 fatias de mussarela

orégano e sal a gosto

1 pote de azeitonas picadas

queijo parmesão ralado a gosto

tomate cereja a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, o pimentão e o tomate bem finos.

Tempere a carne com o alho, sal e orégano.

Misture a cebola, o pimentão, os tomates picados, o azeite e a farinha de trigo e mexa bem até formar uma massa.

Forre uma assadeira grande, untada com azeite, com essa mistura, fazendo uma camada fina para não correr o risco da carne ficar crua no meio.

Em seguida, cubra com requeijão, azeitonas e mussarela.

Enfeite com tomate-cereja e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno médio (230 °C) por cerca de 45 minutos ou até cozinhar completamente.

Se ficar água no fundo, deixe assar mais um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15336-carne-moida-de-forno.html