

# ESPETO DE KAFTA

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída (utilizo acém)
- 1 linguiça calabresa defumada
- 100 g de bacon
- 1 pacote de creme de cebola
- 1/2 cebola bem amassada
- 2 dentes de alho amassados
- Salsinha e cebolinha picados a gosto
- 1 xícara de hortelã picada
- Pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Moa a carne junto com a linguiça calabresa e o bacon por 2 vezes.

Em seguida, adicione todos os demais ingredientes até formar uma massa bem homogênea.

Coloque no freezer para descansar e dar consistência por cerca de 30 minutos.

Após esse tempo, coloque no espeto de madeira para churrasco.

Leve para assar em churrasqueira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15464-espeto-de-kafta.html>