

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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