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