

MAMINHA COM ALHO FRITO E CHEDDAR

INGREDIENTES

100 g de alho frito triturado pronto

1 e 1/2 kg de maminha

300 g de queijo cheddar fatiado

Sal fino

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Passa o sal em toda carne.

Em seguida, cubra a carne com o queijo cheddar e leve ao forno até derreter.

Retire do forno e despeje alho frito triturado com uma colher (sopa) e pressione para grudar no queijo.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno novamente por 1 hora a 210º C.

Após 1 hora, retire o papel alumínio e deixe por mais 20 minutos para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15949-maminha-com-alho-frito-e-cheddar.html>