

# PUDIM SALGADO COM CARNE NO BISCOITO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 ml de leite

3 ovos

1 pacote de cream craker

### RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 500 g de carne moída

molho de pimenta vermelha

molho de tomate

margarina

maionese

1 cebola

2 dentes de alho

300 g de queijo ou mussarela

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a carne moída no fogão a sua preferência e acrescente o molho de tomate, as 2 colheres de margarina e o molho de pimenta ao seu gosto.

Corte a cebola em cubos, doure-a em uma frigideira junto com o alho e misture com o queijo também em cubos.

Espalhe sobre a massa pronta, faça uma camada com biscoito e acrescente o molho com a carne.

Finalize com mais uma camada de biscoito e, se quiser, adicione queijo e orégano por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17185-pudim-salgado-com-carne-no-biscoito.html>