

FRICASSÊ DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de milho com a água

1 caixinha de creme de leite

1 pitada de sal para o creme

4 colheres (sopa) de requeijão

200 g de mussarela

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o milho com a água da lata, o creme de leite, o requeijão e uma pitada de sal, por 5 minutos.

Em um refratário de vidro, coloque a carne já pronta.

Coloque o creme por cima até cobrir por completo.

Cubra o creme com a mussarela e coloque a batata palha por cima da mussarela.

Leve para assar até gratinar.

E pronto, sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19282-fricasse-de-carne-moida.html>