

CARNE MOIDA DIFERENTE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 lata de milho verde

500 g de queijo mussarela (mas pode ser prato)

1 caixa de creme de leite

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne moída a seu gosto junto com os temperos.

Reserve a carne já cozida até amornar.

No liquidificador, bata o creme de leite e o milho.

Num refratário, adicione a carne moída, em seguida o creme de milho e por último o queijo por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, até que o queijo derreta.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19380-carne-moida-diferente.html>