

PARMEGIANA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 batatas médias
500 g de carne moída
1 cebola pequena ralada
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 sachê de tempero para carne
pimenta-do-reino a gosto
manjerição a gosto
sal a gosto
340 g de molho de tomate
mussarela a gosto
queijo parmesão a vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse-as .

Refogue a carne moída e misture todos os ingredientes.

Unte uma travessa de vidro, coloque os ingredientes dentro e a metade molho de tomate em cima.

Coloque a mussarela em cima, o restante do molho de tomate e o queijo parmesão em cima.

Leve ao forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20306-parmegiana-de-carne-moída.html>