

MINI KAFTA DE PÃO PRETO E COALHADA COM HORTELÃ

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 embalagem de coalhada 200g

1 colher (sopa) de azeite de oliva

hortelã picada a gosto

sal/ pimenta-do-reino a gosto

KAFTA:

Kafta: 1 embalagem de pão preto processado

500 g de carne moída magra

1/2 cebola bem picada

2 dentes de alho bem picados

1 ovo ligeiramente batido

pimenta síria e sal a gosto

palitos de churrasco pequenos

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Misture todos os ingredientes e reserve.

KAFTA:

Kafta: Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.

Modele as mini kaftas nos palitos de churrasco e leve ao forno médio, preaquecido a 180°C, de 20 a 25 minutos.

Sirva acompanhado do molho de coalhada e hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20713-mini-kafta-de-pao-preto-e-coalhada-com-hortela.html>