

CUPCAKE DE CARNE MOÍDA COM VINAGRETE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 ovo

1 pacote de creme de cebola

1 tomate

1 cebola

1 pimentão amarelo

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente a carne moída, o ovo e o creme de cebola.

Tempere a gosto com cebola, alho, sal e pimenta.

Em forminhas para cupcake, coloque a massa no formato de copinhos, coloque uma papel alumínio dentro para manter a forma.

Leve ao forno a 180° C, por aproximadamente 40 minutos.

Pique a cebola, o tomate e o pimentão para preparar o vinagrete.

Preencha os copinhos de carne com o vinagrete.

Pode polvilhar queijo ou pimenta-do-reino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22784-cupcake-de-carne-moida-com-vinagrete.html>