

ESCONDIDINHO DIFERENTE

INGREDIENTES

500 g de carne moída
500 g de mussarela
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 tomate
1 cebola
2 dentes de alho
salsa a gosto
orégano a gosto
queijo parmesão a gosto
molho pronto a gosto
pimenta a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Fazer a massa de coxinha normalmente, mas o ponto não será de enrolar tem que ficar meio mole não muito.

Unte a forma com um pouco de margarina, coloque uma camada da massa e depois despeje o molho por cima.

Adicione as fatias de mussarela, novamente com a massa depois com o molho e finalizar com a mussarela, o parmesão e orégano.

RECHEIO:

Recheio: Amasse os dentes de alho, depois acrescente a cebola o tomate e deixar dourar.

Coloque a carne moída e tempere a gosto, adicione o molho pronto, um pouco de água e deixar cozinhar por 15 minutos.

Acrescente o milho, a ervilha e deixe secar um pouco, depois leve ao forno 180° C por cerca de 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22866-escondidinho-diferente.html>