

CARNE MOÍDA RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg carne moída de primeira (patinho)

2 ovos

sal, pimenta, orégano a gosto

temperinho verde (salsa e cebolinha)

farinha de rosca

bacon

queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída temperada com sal, pimenta-do-reino, alho, e os temperinhos verdes.

Corte a peça de bacon em tirinhas bem fininhas.

Faça uma bolinha com a carne moída e deixe um furo em cima.

Preencha o furo da mistura da carne moída com queijo ralado.

Envolva a mistura da carne moída com as tirinhas de bacon.

Acrescente cebolinha verde picada em cima de cada peça já montada.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 205º C por 30 minutos (vá acompanhando).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22958-carne-moida-recheada-com-queijo.html>