

KAFTA RECHEADA NA BRASA

INGREDIENTES

600 g de carne moída (miolo de acém)

100 g de presunto em fatia

300 g de queijo prato

coentro a gosto

4 dentes de alho picado

tempero baiano a gosto

1 colher (chá) de sal

colorífico a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne com os temperos até a massa ficar bem misturada.

Em seguida, na pedra da pia, faça um quadrado com a carne para que possa forrar todo o presunto e queijo.

Coloque em cima da carne, o presunto, e corte em pedaços o queijo prato e coloque um pedaço em cima do presunto.

Em seguida, enrole todo o queijo e presunto com a carne.

Coloque na churrasqueira, em torno de 10 minutos até a carne assar e o queijo de dentro derreter.

Sirva com qualquer molho que preferir para dar um gosto a mais, fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23168-kafta-recheada-na-brasa.html>