

CARNE MOÍDA DE FORNO DA TINA

INGREDIENTES

250 g carne moída
1 cebola picadinha
2 dentes de alho
1 colher de sopa de extrato de tomate
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo picado
50 g azeitona verde ou preta
150 g de ricota
1 xícara de arroz já cozido
3 ovos
1 xícara de leite
sal e pimenta a gosto
temperos a gosto (orégano, alecrim, manjeriço, salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola e o alho no óleo.
Juntar a carne moída e refogar bem.
Colocar o extrato de tomate.
Acrescentar os pimentões picados e a azeitona.
Incluir o arroz e mexer bem.
Temperar a gosto.
Deixar cozinhar um pouco.
Apagar o fogo e juntar a ricota picadinha.
A parte, mexer os ovos com o leite.
Num refratário, colocar o refogado de carne moída e por cima a mistura dos ovos com o leite.
Levar ao forno preaquecido 180°C por 20 a 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26945-carne-moida-de-forno-da-tina.html>