

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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