

# CARNE MOÍDA DE FORNO DA TINA

## INGREDIENTES

250 g carne moída

1 cebola picadinho

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, manjericão, 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 picadinho.

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>