

EXIBIDINHO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

300 g de carne moída
1 cebola
sal, cebolinha e salsinha a gosto
1/2 pacote de molho de tomate pronto
1/2 lata de palmito picado
2 batatas-inglesas médias
1 lata de creme de leite
1 pacote pequeno de queijo parmesão
1/2 pacote de fondue de queijo
2 fatias de queijo prato ou mussarela para decorar
2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho com a carne.

Após fritar bem, acrescente o sal, a salsinha, a cebolinha, o palmito e o molho de tomate.

Misture bem e deixe tampado, em fogo baixo, por 5 minutos, reserve.

Cozinhe as batatas e amasse-as ainda quentes.

Acrescente o fondue de queijo, a margarina, o creme de leite e o queijo parmesão, misture bem.

Em um recipiente fundo, no tamanho de uma porção para uma pessoa, espalhe o purê de batatas fazendo um espaço no meio para colocar a carne.

Coloque a carne no meio do purê, sem misturar.

Corte o queijo mussarela ou prato em fatias finas e decore a parte superior.

Coloque para gratinar a 250°C no forno por 15 minutos e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27337-exibidinho-de-carne-moida.html>