

# 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 fondué 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 fondué 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27337-exibidinho-de-carne-moida.html>