

NACHOS

INGREDIENTES

- 1 cebola média
- 1 pimentão médio amarelo
- 1 pimentão médio vermelho
- 1 kg de carne moída (de preferência de patinho bovino)
- 1 pacote de doritos de 200 g
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal
- sal a gosto e pimenta a gosto
- 1 pote de queijo cheddar cremoso

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, refogue os pimentões picadinhos com 1 colher de sopa de manteiga.

Em outra panela, mais funda, frite a cebola picada com 1 colher de manteiga, quando a cebola começar a dourar adicione a carne moída.

Quando a carne moída estiver bem frita, adicione o sal e a pimenta líquida e mexa bem.

Adicione 3/4 do pote de cheddar na carne moída e mexa bem, quando ele fica bem homogêneo, adicione os pimentões na carne.

Deixe mais uns 2 minutos em fogo baixo para pegar o gosto do pimentão na carne.

Em uma travessa média, quebre o doritos até forrar bem o fundo dela, coloque a carne em cima do doritos.

Depois, coloque o restante do doritos em cima da carne moída, e em cima do doritos coloque o cheddar que restou no pote.

Se preferir, adicione queijo mussarela em cima do doritos.

Coloque no forno por 10 minutos a 180°C.

E está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27937-nachos.html>