

RECEITA DE KAFTA "MOÍDA NO ESPETO"

INGREDIENTES

2 kg carne moída de primeira

100 g de bacon picado ou moído (opcional, pode substituir por calabresa)

ervas finas a gosto (salsinha, manjericão, hortelã)

4 dentes de alho bem picados (grandes)

sal a gosto

1 limão

1/2 copo azeite de oliva ou soja (100 ml)

MODO DE PREPARO

Misture todos os temperos à carne, sovando toda a massa até dar uma boa liga.

Divida em 16 porções iguais e enrole como uma linguiça.

A cada um que for enrolar umedeça a mão com um pouco de óleo, fica mais prático para modelar.

Coloque o espetinho de bambu e coloque em uma forma para resfriar e dar melhor firmeza à massa.

Já está pronto, é só assar e servir.

Caso esteja congelado o tempo para assar na brasa é, em média, 25 a 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28521-receita-de-kafta-moida-no-espeto.html>