

CARNE MOÍDA DE FORNO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de sua preferência (escolha um corte magro)
- 1 pacote de creme de cebola
- 3 colheres de sopa de hortelã picado
- 1 colheres de sopa de coentro picado
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- 6 colheres de sopa de azeite de oliva puro
- 1 pitada de pimenta-do-reino (de preferência moída na hora)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa bacia ou vasilha grande.

Coloque a mistura numa travessa ou assadeira, amassando para a carne ficar bem compacta, de modo que, depois de assada, não desmanche ao cortar os cubos com a faca.

Leve forno preaquecido para assar até dourar e secar toda a água que a carne vai liberar.

Corte em cubos e sirva ainda quente, com azeite por cima e folhas de hortelã inteiras

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29436-carne-moida-de-forno-facil.html>