

ALCACHOFRA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

4 alcachofras médias
40 g de bacon cortados em cubos pequenos (não precisa muito)
2 tomates pequenos cortados em tiras (sem semente)
1 extrato de tomate
400 g de carne moída
vinagre
sal a gosto
queijo ralado
2 dentes de alho moídos
1 cebola grande cortada em cubos pequenos
1 caldo de carne

MODO DE PREPARO

Tire o talo da alcachofra, descasque-os e reserve, deixar somente a parte branca no centro do talo.

Abra a alcachofra com a mão separando bem as pétalas, coloque-a em um reservatório com água e vinagre para limpá-la e reserve.

Tempere a carne moída com o sal, o alho e a cebola em cubos.

Retire a alcachofra do recipiente e lave-as.

Abra as pétalas da flor e vá adicionando a carne moída em cada uma delas, começando pelo centro.

Adicione o bacon e o tomate em cima da carne moída.

Salpique o queijo ralado por cima .

Aperte a alcachofra para que fique bem compacta.

Misture a lata de extrato de tomate com dois copos de água na panela de pressão.

Dissolva o caldo de carne no extrato com água.

Coloque as alcachofras recheadas e os talos na panela de Pressão e cubra até o meio das mesmas com água, se necessário.

Leve ao fogo alto até dar pressão, abaixe o fogo e deixe por aproximadamente 40 minutos.

O ponto certo é quando as pétalas saem na mão com facilidade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31473-alcachofra-com-carne-moida.html>