

KAFTA RECHEADA DE LEGUMES E CATUPIRY

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cenoura media ralada em tiras

1/4 de repolho pequeno fatiado fino

1 abobrinha japonesa pequena ralada em tiras

2 tomates pequenos picados

1 cebola em laminas

100 gramas de mussarela fatiada

catupiry ou requeijão

MODO DE PREPARO

Junte a carne moída o ovo, cebola batida, alho, sal, pimenta do reino, noz moscada, hortelã, cheiro verde e a farinha de rosca.

Misture tudo até ficar homogêneo.

Abra a carne em um plástico até ficar com aproximadamente 30x20 cm, coloque os ingredientes do recheio deixando por último o catupiry.

Enrole a carne apertando com delicadeza mais com firmeza para unir, feche as pontas, unte assadeira com azeite de oliva, coloque a kafta pincel com azeite e cubra com papel alumínio.

Leve para assar em forno médio por 10 minutos, retire o papel e deixe mais 10 minutos assando.

Sirva com purê de batata ou saladas verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/32530-kafta-recheada-de-legumes-e-catupiry.html>