

FRITADA DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picado
200 g de carne moída
1 tablete de caldo de carne
2 tomates sem sementes picados
1/2 xícara (chá) de água
orégano
manjericão
cheiro-verde picado a gosto
1 lata de milho e ervilha em conserva escorrida

MASSA:

Massa: 2 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1/2 colher (chá) de sal
1 tablete de caldo de carne esfarelado
3 colheres (sopa) de parmesão ralado
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
3 colheres (sopa) de óleo
salsa picada a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.
Junte a carne, mexendo até ficar bem solta.
Adicione o tablete, o tomate e a água, cozinhe por 10 minutos em fogo baixo.
Acrescente os temperos, o milho e a ervilha.

Misture bem, retire do fogo e reserve.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite, o sal, o caldo e o parmesão.

Passe para uma tigela e misture a farinha e o fermento. Unte com óleo uma frigideira de 20 centímetros e aqueça. Ponha 14 da massa, metade do recheio e cubra com mais 14 da massa, até cobrir totalmente o recheio. Mantenha em fogo baixo até dourar.

Vire com cuidado e doure o outro lado. Transfira para um prato e polvilhe a salsa. Repita o procedimento com a massa e o recheio restantes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33226-fritada-de-carne-moida.html>