

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

12 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 1/4 da massa, metade do recheio e cubra com mais 1/4 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>