

CARNE MOÍDA RECHEADADA

INGREDIENTES

500 g de carne moída refogada

100 g de mussarela

60 g de queijo parmesão ralado

1/2 litro de leite

3 pães amanhecidos

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1/2 litro de leite e os pães amanhecidos bem picados até dissolver bem os pães. Coloque a carne moída refogada em um refratário. Por cima da carne coloque a mussarela e com cuidado o creme.

Em seguida salpique com o parmesão ralado. Leve para gratinar até dourar o parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33292-carne-moida-recheada.html>