

COLISEUM DE CARNE

INGREDIENTES

8 batatas médias
1 tablete de caldo de carne
1 linguiça calabresa
500 g de carne
120 g de cream cheese
queijo mussarela a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe-as.

Dissolva um cubo de carne em um pouco de água.

Lambuze as batatas nesse caldo e coloque-as para corar no forno.

Enquanto as batatas estão no forno, frite a calabresa em pequenos cubinhos sem utilizar óleo, para que fiquem crocantes e reserve.

Frite a carne levemente e reserve.

Em um refratário redondo de vidro, coloque as batatas coradas, espalhe a calabresa por cima e empurre tudo para as bordas, deixando um buraco no meio.

Coloque a carne no meio e espalhe o cream cheese por cima dela.

Coloque queijo mussarela ralado por cima de tudo e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33436-coliseum-de-carne.html>