

TAMALY COM MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 500 g de carne moída
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
200 g de azeitona
3 tomates
4 cebolas médias
um punhado de salsinha e cebolinha picadinhas
1 lata de milho verde
1 xícara de óleo
sal a gosto

MISTURA:

Mistura: 2 copos de leite
3 ovos
3 xícaras de farinha de milho

CREME:

Crema: 100 g de mussarela picada
1 copo de leite
1 creme de leite
1 copo requeijão
1 queijo ralado
1 caldo de carne
sal a gosto
6 folhas de Hortelã

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Leve a carne para refogar com o óleo e a cebola.

Aos poucos vá colocando o milho, azeitona, pimentões, tomates, salsinha e cebolinha e deixe cozinhando a carne em fogo baixo.

MISTURA:

Mistura:À parte coloque em uma tigela o leite, os ovos e a farinha.

Misture bem e junte ao refogado.

Deixe refogar um pouco e desligue.

CREME:

Creme:Bata no liquidificador o leite, o requeijão, creme de leite, queijo ralado e caldo de carne.

Leve ao fogo para engrossar e reserve.

Coloque uma porção de Tamaly no prato e por cima uma concha pequena, rasa, de creme e sirva quente.

Coloque uma folha de hortelã em cima para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33922-tamaly-com-molho-de-queijo.html>