

CARNE MOÍDA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 300 g de patinho moído
- 12 cebola picada
- 12 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 e 12 tablete de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de água
- 5 colheres (sopa) de requeijão

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho na água e reserve.

Frite a cebola picada, em seguida coloque a carne moída e o caldo de carne.

Deixe cozinhar.

Quando a carne estiver totalmente cozida coloque o molho de tomate.

Em seguida junte o amido de milho dissolvido e mexa até engrossar.

Coloque a carne moída em um refratário.

Por cima distribua o requeijão em alguns pontos.

Leve ao forno até que derreta o requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33975-carne-moida-com-requeijao.html>