

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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