

CHUCHU REFOGADO COM CARNE

INGREDIENTES

3 chuchus cortados ao meio

1/2 kg de carne moída refogada

queijo ralado

molho de tomate refogado

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte ao meio em sentido vertical retirando a parte branca, regue em água e sal e reserve.

Refogue a carne moída à gosto.

Retire com cuidado um pouco do miolo do chuchu com uma colher e arrume-os em um refratário ou forma.

Recheie com a carne moída refogada cada meia parte dos chuchus.

cubra com o molho refogado e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35075-chuchu-refogado-com-carne.html>