

CARNE MOÍDA COM CHEDDAR

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 3 colheres de óleo
- 1 cebola grande
- 3 dentes médios de alho
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- 1 copo de 200 g (ou bisnaga) de requeijão cremoso sabor Cheddar
- 1 pacote de Doritos tamanho médio do sabor à sua escolha

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída na panela. Ela vai começar a cozinhar, liberando água e mudando de cor.

Corte a cebola e o alho em cubinhos e reserve.

Quando a carne estiver sequinha, acrescente o óleo, a cebola, o alho, o sal e a pimenta. Deixe refogar, mexendo para não queimar no fundo da panela.

O ponto do cozimento depende de cada pessoa, alguns preferem a carne mais frita, outros não.

Após o cozimento da carne, despeje-a ainda quente em um recipiente que será levado à mesa.

Se tiver escolhido o queijo em bisnaga, apenas corte um pequeno pedaço da bisnaga e faça círculos de queijo em cima da carne.

Agora se comprou o queijo no copinho, coloque em um saco de confeitaria, ou até mesmo em um saco transparente de alimentos, fazendo um buraco e despeje em cima da carne.

A seguir, decore a carne com os doritos, à seu gosto.

Sirva com arroz branco e uma saladinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36101-carne-moída-com-cheddar.html>