

ACHADINHO IMPERIAL

INGREDIENTES

1 kg de charque dessalgado, cozido e desfiado
3 batatas grandes
200 g de mussarela
1 copo e meio de requeijão cremoso
queijo tipo parmesão ralado
alho, cebola, 1 colher (de chá) de ervas finas em pó, cebolinha
azeite

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte em pequenos cubos e cozinhe com um pouco de tempero.

Enquanto a batata cozinha, refogue a carne de charque desfiada com alho, cebola e as ervas finas. Depois de refogada, misture a cebolinha e regue com um pouco de azeite.

Quando as batatas estiverem cozidas, escorra a água e esparrame-as em um refratário, cubra com o requeijão. Por cima do requeijão coloque uma camada de mussarela.

Espalhe o charque refogado sobre a mussarela e cubra com uma fina camada de queijo ralado.

Coloque no forno e deixe grelhar até a mussarela derreter.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36244-achadinho-imperial.html>