

KAFTA DA KIKA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango
100 g de bacon
1 pacote de creme de cebola
alecrim (a gosto)
noz moscada(a gosto)
pimenta-do-reino(a gosto)
1 dente de alho grande

MODO DE PREPARO

Coloque o alho, o alecrim e o bacon (em pequenos cubos) em um processador e bata.
Quando o bacon virar um patê, acrescente o peito de frango e processe junto.
Retire a massa do processador e transfira para uma tigela grande.
Adicione o creme de cebola, a pimenta-do-reino e a noz moscada.
Misture bem para que os ingredientes se envolvam todos.
Modele 9 bolinhas do mesmo tamanho.
Modele as bolinhas em palito de churrasco dando o formato do kafta.
Asse na churrasqueira até dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36847-kafta-da-kika.html>