

BURACO QUENTE

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 cebola
- 1 tomate
- sal a gosto
- 1 maço de coentro a gosto
- 1 kg de linguiça toscana
- 9 pães

MODO DE PREPARO

- Refogue a carne moída, enquanto isso vá fritando a linguiça.
- Quando a linguiça estiver frita e espere esfriar e coloque no processador.
- Misture com a carne moída, coloque o tomate, o sal e o coentro.
- Apague o fogo e faça um buraco com a mão no pão.
- Coloque a carne e a linguiça.
- Está pronto o buraco quente.
- Se quiser colocar maionese pode colocar quando o fogo estiver apagado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39602-buraco-quente.html>