

CARNE ESCABELADA AO FORNO

INGREDIENTES

2 requeijões

1 kg de carne moída

1 pacote de batata palha grande

500 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque a carne moída e tempere a gosto.

Deixe bem molhado, ele não pode ficar consistente demais para não secar na hora de ir ao fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque uma camada de requeijão, uma camada de molho, uma de queijo.

Repita até faltar 1 dedo para encher o refratário.

Coloque a batata palha por cima e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40763-carne-escabelada-ao-forno.html>