

CHUCHU AO FORNO

INGREDIENTES

4 chuchus

1/2 kg de carne moída

Fatias de mussarela a gosto

Extrato de tomate

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte ao meio, tire aquele miolinho branco, ou seja deixe limpinho. Lave bem e coloque em uma panela para ferver com água.

Após ficar "al dente", tire um pouquinho do meio dele, para formar uma barquinha, reserve.

Em uma panela refogue a carne moída e coloque o extrato, tempere a gosto e faça como um molho grosso.

Coloque esse molho nas "barquinhas" de chuchu, cubra com mussarela e leve ao forno. Não esqueça de untar a forma com margarina. Deixe até a mussarela derreter e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41031-chuchu-ao-forno.html>