FRICASSÊ DE CARNE MOÍDA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

400 g de carne moída

1 pacote de 100 g de azeitonas em conserva sem caroço

1/2 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

1/2 cebola picada

1 pacote de 200 g de batata palha

200 g de mussarela fatiada

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a seu gosto e cozinhe a carne moída, após cozida separe a carne do caldo (é necessário durante a separação que a carne fique bem seca) e deixe esfriar.

Bata no liquidificador o caldo, o requeijão, a cebola, o creme de leite e a azeitona (caso você não goste de azeitona pode trocar a mesma quantidade por milho verde).

Em uma travessa misture a carne com a batata palha despeje por cima o creme e cubra com mussarela.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41846-fricasse-de-carne-moida-com-requeijao.html