CANUDINHO DE CARNE

INGREDIENTES

500g de carne moída

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

2 tomates picados

1/2 xícara (chá) de azeitona picada

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

sal e pimenta-do-reino a gosta

1 colher de (sopa) de maisena

e xícara de (chá) de leite

24 canudinhos de massa folhada (comprados prontos)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a carne no azeite em fogo médio até dourar.

Adicione a cebola, o tomate, a azeitona, o cheiro-verde, sal, pimenta e refogue.

Dissolva a maisena no leite e junte ao refogado, mexendo até engrossar. Retire, deixe esfriar, recheie os canudinhos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42135-canudinho-de-carne.html