

# 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 gosto  
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>