

# CARNE DE ONÇA DA ANN

## INGREDIENTES

500 g de carne moída de primeira

1 cebola picadinha bem fininho

1 xícara de azeite de oliva

2 cebolas raladas

1 pct de pão preto

creme de cebola até dar o sabor desejado

cebolinha verde picadinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture a carne com a cebola e o creme, amassando bem.

Aos poucos misture o azeite de oliva.

Modele no pão individual ou como preferir. Por cima cubra com cebola picada e cebolinha verde.

Servir com mostarda escura e pão preto.

Ótima e saborosa receita para acompanhar na cerveja com os amigos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42794-carne-de-onca-da-ann.html>