

PÃO RECHEADO DE CARNE DA VOVÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200g de carne moída

1/2 cebola

1/2 tomate

1/2 pimentão

MASSA:

Massa:2 pães franceses (não necessariamente frescos)

1/2 copo de leite

2 ovos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Tempere a carne à gosto usando preferencialmente a cebola, o tomate e o pimentão e a cozinhe.

MASSA:

Massa:Abra os pães na parte de cima.

Derrame o leite de pouco em pouco sobre o pão, sem encharcá-los demais.

Recheie-os com a carna moída cozida.

Quebre os dois ovos e os coloque em um prato (misture clara e gema).

Passe o pão no ovo.

Frite o pão.

Observação: Aconselhável servir com arroz ou outros acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42816-pao-rechado-de-carne-da-vovo.html>