

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 carne moída cozida.

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

Passa o pão no ovo.

Frite o pão.

Observação: Aconselhável servir com arroz ou outros acompanhamentos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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