

ESFIHA FÁCIL

INGREDIENTES

5 pães franceses dormidos ou não
1/2 kg de carne moída crua
1/2 cebola bem picada
1 tomate bem picado
1 dente de alho picado
100 g de maionese
cheiro-verde a gosto
200 g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Pegue os pães e corte-os ao meio no sentido horizontal, separando ambas as partes e reserve.

Pegue a carne moída crua e misture a cebola, o tomate, o alho e demais temperos.

Passa maionese nos pães e coloque sobre a maionese a carne moída crua temperada.

Coloque os pães em uma assadeira untada e leve ao forno a 180 graus durante 15 minutos ou até dourar a carne moída.

Após dourar a carne moída tire do forno e coloque sobre os pães o queijo e leve para gratinar durante 5 minutos até derreter o queijo.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43121-esfiha-facil.html>