# 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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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