

ISCAS DE FILÉ AO REQUEIJÃO

INGREDIENTES

500 g de filé picado em cubos

1 pote de requeijão

4 fatias de pão de sanduiche

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Corte o filé ou carne do seu agrado em cubos médios e reserve.

Coloque o óleo na panela e aguarde esquentar.

Frite a carne e a tempere a gosto.

Adicione na panela o pote de requeijão e misture a carne até dar a liga.

Corte o pão em quadrados e coloque no forno até ficar torrado, ou se preferir compre torradinhas já prontas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43201-iscas-de-file-ao-requeijao.html>