

SALGADO DE PÃO E QUEIJO – ÁUREA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 pão fatiado
8 colheres de óleo
400 g de queijo mussarela áurea ralado
1 cebola media
2 dentes de alho
1 maionese áurea 190g
1 tablete de caldo de galinha
2 copos de água
sal e orégano a gosto
1 tomate

MODO DE PREPARO

Colocar o óleo e a carne moída fritar. Depois de fritar a carne, coloque a cebola, o alho, o tomate, o sal, o caldo de galinha, um pouco de orégano e frite um pouco, sempre mexendo, por ultimo coloque a água, ferva até formar um molho.

Montar uma camada de pão, depois um pouco de maionese e em seguida o molho de carne, depois o queijo e assim por diante, montando por fim, uma camada de queijo e orégano. Após a montagem coloca-se para assar em forno quente, 200 graus, por 10 minutos. Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43274-salgado-de-pao-e-queijo-aurea.html>