

CARNE MOÍDA FESTIVA

INGREDIENTES

700g de patinho moído

2 colheres de sopa de óleo

1/2 cebola picada

1 pimentão verde pequeno picado

1 pimentão vermelho pequeno picado

1 pimentão amarelo pequeno picado

1 lata de seleta de legumes

sal e pimenta do reino a gosto

2 colheres de sopa de salsinha picada

1 lata pequena de extrato de tomate

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 ovo

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de salgadinho de milho sabor queijo (Fandangos amarelo)

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída ao seu gosto com os temperos até ficar sequinha. Adicione os pimentões picados em cubinhos e a seleta. Adicione o extrato de tomate com 2 colheres de sopa de água. Adicione a farinha de trigo e mexa bem para misturar tudo por igual. Coloque em um refratário untado e reserve.

Em um pote, bata o ovo, misture o salgadinho quebrado grosseiramente (amassee um pouco com as mãos só para diminuir um pouco o tamanho) e adicione o creme de leite. Coloque sobre a carne.

Espalhe queijo ralado por cima e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43847-carne-moida-festiva.html>