

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 (amasse um pouco com a mão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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