

BRACHOLA DA VÓ ÍRIDE

INGREDIENTES

500 g de carne em fatias
2 alhos médios picados
1 cebola média picada
200 g de queijo ralado
2 ovos cozidos picados
2 cenouras cozidas picadas
azeitonas picadas a gosto
cheiro verde a gosto
vinagre a gosto
sal a gosto
2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho, cebola, cheiro verde e vinagre.

Misture o queijo ralado, os ovos, as azeitonas e as cenouras e recheie a carne. Utilize alguns palitos de dente para fechar a carne.

Frite no azeite e sirva com molho de tomates.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44155-brachola-da-vo-iride.html>