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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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