

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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