CARNE MOÍDA GRATINADA

INGREDIENTES

1,5 kg de carne moída (patinho)

300 g de bacon

300 g de calabresa

1 cebola (grande picadinha em cubos)

2 tomates (sem pele)

Cebolinha e cheiro verde (a gosto)

Alho e tempero (a gosto)

500 g de batata palha (visconti)

2 latas de creme de leite, ou um pote de requeijão de 420 g

400 g de mussarela (ralada ou fatiada)

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa.

Acrescente o alho e tempero a gosto.

Em seguida a cebola e o tomate.

Depois a carne moída, deixe fritar até secar a água.

Por último jogue o cheiro-verde e a cebolinha

Coloque numa travessa a carne moída já pronta.

Coloque por cima requeijão, depois mussarela e batata palha.

Levar para assar em forno por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47373-carne-moida-gratinada.html