

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47373-carne-moída-gratinada.html>