CARNE DISFARÇADA

INGREDIENTES

1 kg de carne moida

1 cebola picada

1 tomate picado

1 pedaço de alho poró picado (a gosto)

1/2 xícara de azeitona picada

tempero (alho) a gosto

1 pitada de sal (pouca)

2 colheres de molho de tomate

1 pct pequeno de batata palha

2 copos de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moida com a cebola, tomate, alho-poró, azeitona e temperos.

Adicionar o molho de tomate deixar ferver por 5 minutos.

Montar em um pirex que possa ser levado à mesa: carne (molho), batata palha, requeijão espalhado por cima.

Levar ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47737-carne-disfarcada.html