

CARNE DISFARÇADA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 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 moída 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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