

CHURRASCO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída de sua preferência

Quanto desejar de alho e cebola

Sal a gosto

Cheiro verde picado

1 pacote de creme de cebola

MODO DE PREPARO

Faça uma massa espremendo o alho e a cebola.

Acrescente o sal.

Misture bem essa massa com a carne moída.

Acrescente o cheiro verde e misture um pouco mais.

Despeje o conteúdo do pacote de creme de cebola sobre a carne e continue misturando até estar tudo agregado.

Com as mãos, modele esta mistura em formato de salsicha e espete em palitos de madeira para churrasco.

Leve à churrasqueira até o ponto que desejar, bem ou mal passado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49119-churrasco-de-carne-moida.html>