

GRATINADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

800 g de carne moída de sua preferência

2 cebolas médias picadas

4 dentes de alho amassados

2 latas de milho verde

50 g de azeitonas verdes picadas

400 ml de molho branco tradicional

250 g de muçarela

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cubo de caldo sabor carne

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela derreta a margarina, coloque a cebola ralada e deixe dourar.

Acrescente o leite e deixe levantar fervura, mas preste atenção, não deixe ferver.

Assim que levantar fervura coloque o amido de milho já dissolvido nos 30 ml de leite e misture,

logo após acrescente o creme de leite e misture.

MONTAGEM DO GRATINADO:

Montagem do Gratinado: Em um refratário coloque a carne moída e por cima coloque o milho.

Em cima do milho coloque o molho branco e em cima do molho a muçarela.

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos a 200°C até gratinar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49130-gratinado-de-carne-moida.html>