CARNE MOÍDA DELÍCIA

INGREDIENTES

800 g de carne moída crua

1 lata de creme de leite

1 pacote de sopa de cebola

salsinha picadinha a gosto

pimenta-do-reino a gosto

200g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o creme de leite, a sopa de cebola, a salsa e pimenta numa vasilha.

Coloque metade em um refratário.

Recheie com a mussarela.

Cubra com o restante da carne.

Regue azeite e faça riscos.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 20 a 30 minutos.

Dica: pode colocar rodelas de tomates em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49159-carne-moida-delicia.html