

CARNE MOÍDA À GREGA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite

1 cebola ralada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Noz-moscada ralada

3 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de maizena

3 gemas

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça 3 colheres de sopa de óleo e refogue a carne moída com a cebola e o alho.

Junte o tomate, o cheiro verde e o molho inglês. Tempere com sal, pimenta-do-reino e a canela.

Aqueça bastante óleo em uma panela e frite a batata não deixe dourar. Na mesma gordura, frite a abobrinha e depois a berinjela, sempre escorrendo em papel toalha.

Faça o molho branco: aqueça o leite com a cebola ralada e tempere com sal, pimenta-do-reino, uma pitada de noz-moscada.

Em outra panela derreta a manteiga e frite a maisena, sem deixar dourar. Adicione o leite temperado aos poucos, mexendo sempre. Deixe no fogo até apurar um pouco, depois junte as gemas passadas por uma peneira e um pouco de queijo ralado. Preaqueça o forno. Regue uma forma refratária com bastante molho branco. Coloque sobre o molho primeiro a batata, depois a abobrinha e a berinjela. Espalhe por cima a carne moída com o molho de tomate e regue com o restante do molho branco. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente para dourar. Sirva em seguida.

Ótima pedida acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/50018-carne-moida-a-grega.html>