

CARNE MOÍDA À MODA DO CHEF

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

tempero a gosto

1 colher de óleo

2 ovos

1 lata de creme de leite

1 maço de cheiro verde

1 maço de manjericão picado

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Refogue a carne no tempero até dar uma leve dourada, reserve.

Em uma tigela bata os ovos misture ao creme de leite e ao manjericão e o cheiro verde.

Coloque essa mistura na carne reservada, coloque tudo em uma assadeira untada.

Leve para gratinar em forno levemente aquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50409-carne-moida-a-moda-do-chef.html>