

QUEIJO BRANCO RECHEADO

INGREDIENTES

1 queijo branco fresco

1 cebola média

1 tomate

1/2 calabresa

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa em cubos pequenos, frite bem e reserve.

Doure a cebola no azeite.

Corte o tomate em cubos e junte a cebola.

Deixe o tomate e a cebola no fogo até criar uma pasta e reserve.

Com uma colher, vá cavando o queijo até fazer uma especie de cuia até deixar ele oco (cuidado para não quebrar ou vazar o fundo do queijo).

Esfarele a parte que você retirou do queijo.

Junte a calabresa frita com a pasta de tomate e cebola e o restante do queijo que você retirou até formar uma massa homogênea e coloque orégano a gosto.

Coloque essa massa dentro do queijo novamente e envolva-o com umas 5 voltas de papel alumínio.

Leve a churrasqueira ou ao forno por aproximadamente 1 hora.

O queijo vai formar uma casquinha no fundo que vai fazer todo o diferencial.

Depois você retira e corta a tampa do papel alumínio, e é só degustar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50759-queijo-branco-recheado.html>