

CARNE EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 copos de requeijão cremoso

2 latas de creme de leite

Sal e pimenta do reino a gosto

1 kg de carne moída refogada

300 g de presunto picado

500 g de queijo mussarela fatiado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o requeijão com o creme de leite, o sal e a pimenta do reino e reserve.

Em um refratário médio, faça uma camada de carne refogada, outra de presunto, 2 camadas de mussarela e metade da mistura do requeijão. Faça outra camada de carne, outra de presunto, outra de mussarela e o restante da mistura do requeijão. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até gratinar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51100-carne-em-camadas.html>