

ACHADINHO DE MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga pequena descascada e picada

1/2 kg de carne moída

1 ovo

1 colher de sopa de óleo

1 cebola média picadinha

1 tomate picadinho

2 dentes de alho

sal a gosto

manteiga para untar

1 caixinha de creme de leite

300 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Cozinhe a moranga picada por aproximadamente 20 minutos em 1 litro de água fervente.

Em uma vasilha amasse bem com o garfo ainda quente formando uma massa grossa, acrescente o creme de leite e o ovo, sal a gosto, reserve.

Em uma panela aqueça o óleo com o alho picadinho deixe dourar e acrescente a carne moída.

Deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos com 1/2 litro de água, acrescentando a cebola, o tomate picadinhos e sal a gosto.

Unte um refratário com a manteiga, forme camadas com a carne e a massa, cubra com a mussarela e leve ao forno a 180°C por 10 minutos.

Sirva quente.

esse prato pode ser acompanhado por arroz branco...

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/51549-achadinho-de-moranga.html>