ASSADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moida

1 ovo

2 colheres de sopa de farelo de aveia

1/2 pão francês

leite o quanto for necessário para umedecer o pão

temperos verdes

2 cubos de caldo de carne esfarelado

4 colheres dequeijo parmesão ralado

4 fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Reserve 2 colheres de sopa de queijo parmesão e as fatias finas de bacon.

Numa tigela, coloque a carne moída, faça uma cova e junte os demais ingredientes.

Misture bem.

Coloque numa pirex untada com azeite e espalhe a massa de carne.

Espalhe por cima o queijo ralado(as duas colheres reservadas) e o bacon picadinho em cubinhos (pode ser as fatias inteiras).

Cobrir com papel aluminio por 25 minutos.

Tirar o papel deixar por mais 20 minutos ou quando estiver assado do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51992-assado-de-carne-moida.html